

LES APÉRITIFS ET BOISSONS

BULLES

Les Perles de Wallonie 9.50/60.00
- Blanc ou Rosé - Domaine Chenoy, Belgique

COCKTAILS

Apérol / Limoncello Spritz 10.50
- Apérol ou Limoncello, Prosecco et eau pét.

Coupe Berdon 12.00
- Gin "Cuberd'Gin" cuberdon et Prosecco

Berry Breeze 12.00
- Gin de Namur, framboise et tonic

Eldersmash 12.00
- Gin Panda, apérol et elderflower

BIÈRES

La Houppé 5.50
- Bière blonde namuroise, 7.5%, 33 cl

Bertinchamps Légère 5.00
- Bière blonde légère et rafraîchissante, 5.20%, 33 cl

Bertinchamps Hiver 5.50
- Bière ronde et ambrée, infusion de 6 épices, 8.0%, 33 cl

Bertinchamps Zéro 5.00
- Bière 0.0% aux arômes de pêche et de poire. Vrai bière sans alcool

Ichnusa 4.50
- Bière sarde, 4.7%, 33 cl

MOCKTAILS (0.0)

Berry Wind N.A. 12.00
- Gin Botaniets, framboise et tonic

Yuzu Fizz N.A. 12.00
- Gin Yuzu Botaniets, citron et tonic

Botaniets ou Yuzu Tonic 12.50
- Gin Botaniets ou Yuzu 0.0 et tonic

GINs & TONICS

Gin De Namur (Des Natèfs) 12.50
- Gin belge mentha aquatica, coquelicots, orties, naturellement boisé et floral

Panda Gin 12.50
- Gin belge au litchi, cerise, zeste d'orange, basilic, romarin et eau pure des Hautes Fagnes

Gin Farmed Fruited 12.50
- Gin belge aux fruits des bois, genévrier et graines d'anis, Bertinchamps

Cuberd'Gin 12.50
- Gin artisanal au véritable cuberdon, distillerie Moulin du Loup

Tonic Fever-Tree 3.00
- Indian ou Mediterranean

VINS

Blanc, Rouge - Verre 12,5 cl 6.00

Blanc, Rouge - Pichet 25 cl 10.00

Blanc, Rouge - Pichet 50 cl 18.00

POUR DÉBUTER OU PARTAGER

TAPAS

Houmous de pois chiche 7.00
- Accompagné de pain sarde

Feta au four 9.00
- Crème de feta et focaccia à l'huile tranchée
> Supplément pesto rouge + 1.00

Focaccia Mozza 9.00
- Mozzarella Di Bufala et focaccia à l'huile tranchée
> Supplément pesto rouge + 1.00

POUR LES KIDS

Bruschetta P'tit Monsieur 10.00
- Toast grillé, mortadelle, fromage provolone
et œuf au plat

Focaccia Kids 10.00
- Focaccia, pancetta grillée, crème de ricotta

N'hésitez pas à nous questionner pour les plats enfants

LES PROPOSITIONS SALÉES

À PARTIR DE 10H30, DISPONIBLE JUSQU'À 14H00

BRUSCHETTA

Tartine italienne toastée, accompagnée d'une salade mixte

Rosso	16.00	Avocado	15.00	Capra	16.50
- Pancetta crue, provolone, pesto rouge, mozzarella di Bufala et roquette		- Guacamole, tomates cerises, feta et roquette (oeuf au plat + 2,5)		- Fromage de chèvre, provolone, poire, miel, noix et roquette	
Bruschetta en 2 pieces + 6.00					

BUN

Pain burger au maïs, accompagnée d'une salade mixte. Disponible sans gluten.

Végé	15.00	Crispy	16.50	Cheesy	17.00
- Houmous, guacamole, poire, noix et salade		- Guacamole, lard grillé, oeuf au plat, oignons frits et salade		- Fromage de chèvre, provolone, lard grillé, miel et salade	

FOCACCIA

Pain italien alvéolé, accompagnée d'une salade mixte

Italienne	16.00	Mortadelle	17.50	Nordic	20.00
- Pancetta grillée, provolone, crème de feta et roquette		- Mortadelle, mozzarella di Bufala, pesto vert et rouge, noix et roquette		- Saumon fumé, guacamole, oeuf au plat, feta et roquette	

NOMADE

Plats signatures à base de crème de parmesan, accompagnée d'une salade mixte

L'Oeuf Nomade	15.00	Bruschetta Nomade	18.00	Bun Nomade	18.00
- Oeuf au plat, pancetta grillée, crème de parmesan		- Oeuf au plat, pancetta, crème de parmesan et roquette		- Oeuf au plat, pancetta, crème de parmesan, tomates et roquette	

SALADE

Capra	16.00
- Jeunes pousses, fromage de chèvre, feta, tomates cerises, lard grillé, et miel	

SUPPLÉMENTS

Oeuf au plat	2.50
Lard / Pancetta	3.00
Saumon fumé	6.00
Mozzarella di Bufala	5.00

En cas d'allergènes, merci de nous en informer lors de votre commande.

Maximum 3 plats pour les groupes à partir de 5 personnes.

LES BRUNCHS

De 10h30 à 14h00

Assiette sucrée et salée + eau aromatisée comprise
+ 1 boisson chaude ou froide au choix (hors boissons spéciales)

1. Choisissez votre formule :

Formule

Comptoir € 24.00/p.

• Pâtisserie du jour

- Demandez-nous les
pâtisseries disponible

Formule

Classique € 27.00/p.

• Gaufre ou Yaourt

- Gaufre sirop d'érable ou Yaourt
granola avec fruit de saison

Formule

Gourmande € 30.00/p.

• Gaufre + Yaourt !

- Pourquoi choisir alors que
les deux sont excellents

2. Choisissez votre assiette salée parmi les 6 choix (descriptif au recto) :

• Bruschetta Rosso

• L'Oeuf Nomade

• Bruschetta Avocado

• Focaccia Italienne

• Bruschetta Capra

• Bun Végé

Accompagné d'une salade mixte de saison

> Les plats à la carte sont également disponibles avec supplément <

SUPPLÉMENTS

• Oeuf au plat

2.50

• Guacamole

3.00

• Houmous

3.00

• Saumon

6.00

• Mozza Bufala

5.00

• Cookie

4.00

• Brownie caramel

3.50

• Muffin

4.50

• Gaufre sirop d'érable

6.00

• Yaourt granola

7.50

En cas d'allergènes, merci de nous en informer lors de votre commande.

Maximum 3 choix de plats pour les groupes à partir de 6 personnes.

1 seule addition par table.

LES BOISSONS DU MOMENT



- | | | |
|-------|--|------|
| ● VEG | Chai Latte ou Iced | 4.50 |
| | - Epices chai, lait, mousse de lait & cannelle | |
| ● VEG | Vanilla Chai Latte ou Iced | 4.50 |
| | - Epices chai & vanille, lait, mousse de lait & cannelle | |
| ● VEG | Pink Chai Latte ou Iced | 4.50 |
| | - Epices chai & betterave, lait, mousse de lait | |
| | Chai Macchiato (chai au choix) | 5.50 |
| | - Espresso, épices chai, lait, mousse de lait | |
| ● BIO | Matcha Latte ou Iced | 5.50 |
| | - Thé vert Matcha, lait & mousse de lait | |
| | Pumpkin Spice Latte | 6.00 |
| | - Espresso, épices citrouille, lait, chantilly & cannelle | |
| ● | Gingerbread Latte | 7.00 |
| | - Latte pain d'épices, chantilly, pain d'épices & cannelle | |
| ● | Côte d'Or Latte | 7.50 |
| | - Latte chocolat, chantilly & mignonette Côte d'Or | |

SIGNATURE

- | | | |
|--|---|------|
| | Nutty Cloud | 4.00 |
| | - Lait chocolat-noisette, mousse de lait & meringue | |
| | Nutty Macchiato | 5.00 |
| | - Espresso, lait chocolat-noisette, mousse de lait & meringue | |
| | Hot Mocha | 5.00 |
| | - Café chocolat, mousse de lait, chocolat & cacao | |
| | Hot Caramelo | 5.00 |
| | - Café caramel, mousse de lait, morceaux de caramel | |

> Disponible avec lait végétal + 0.50

● VEG **vegan** ● BIO **bio**

LES SUGGESTIONS CHAUDES



CAPPUCCINO OU CHOCOLAT CHAUD

> Choisissez votre préférence entre cappuccino ou chocolat

Chocolat Blanc 5.50

- Chocolat blanc belge, mousse de lait

Spéculoos 5.50

- Sirop spéculoos, mousse de lait & biscuit spéculoos

Pan Di Stelle 5.50

- Sirop chocolat, mousse de lait & biscuit Pan Di Stelle

> Disponible avec lait végétal + 0.50

CACAO D'HIVER



Hot Cacao Spice 4.50

- Cacao, épices chai, lait & cannelle

Marsh Chocolat 5.50

- Cacao, sirop marshmallow et marshmallow

Fudge Chocolat 6.00

- Cacao, sirop caramel, chantilly & caramel

S'More Chocolat 7.00

- Cacao, sirop noisette & marshmallow et biscuit

Cacao Pralin Gourmand 7.00

- Cacao, pralin, chantilly & topping noisette

Côte d'Or Cacao 7.50

- Cacao, sirop chocolat, chantilly & mignonette Côte d'Or

LES SUGGESTIONS ALCOOLISÉES

Baileys Latte ou Cacao 9.50

- Latte / Cacao, Baileys, chantilly & sauce chocolat

Italian Latte ou Cacao 9.50

- Latte / Cacao, Amaretto, chantilly & sauce chocolat

ESPRESSO

Ristretto	2.80
Espresso	3.50
Espresso macchiato	3.80
Double Espresso	4.50
Café	3.50
Lungo	4.00
Flat White	4.00

CAPPUCCINO

Cappuccino	4.00
Cappuccino Sirop	4.50
Mochaccino	4.50
Pralin Cappuccino	5.00

LATTE

Latte macchiato	4.50
Latte macchiato Sirop	5.00
Mochalatte	5.00
Pralin Latte	5.50

CAFÉ ON ICE

Ice Latte	4.50
Ice Latte Sirop	5.00
Shakerato	4.50
- Double espresso au shaker	
Shakerato Latte	5.00
- Double espresso au shaker & lait	
Nitro Cold Brew	5.50
- Coffee ou Vanilla Coffee	



CHOCOLAT CHAUD

Barú Chocolat	4.50
Pralin Chocolat	5.50
Marshmallow Chocolat	5.00

SUPPLÉMENTS

Sirop	0.50
- Chocolat, Vanille, Caramel Beurre	
Salé, Brownie, Noisette grillée,	
Spéculoos, Tiramisu, Pistache	
Lait végétal	0.50
Chantilly	0.50
Marshmallow	1.00

LATTE MACCHIATO SPÉCIAUX (disponible en ICE)

Brownie Latte	7.00	Pistachio Latte	7.00
- Latte brownie, chantilly, brownies & chocolat		- Latte pistache, chantilly, biscuits & coulis pistache	
Pan Di Stelle Latte	7.00	Spéculoos Latte	7.00
- Latte chocolat, chantilly, Pan Di Stelle & cacao		- Latte spéculoos, chantilly, crumble & coulis spéculoos	
Petit Beurre Latte	7.00	Tiramisu Latte	7.00
- Latte vanille, chantilly, petit beurre & noisette		- Latte tiramisu, chantilly, biscuits cuillère & chocolat	

En cas d'allergènes, merci de nous en informer lors de votre commande.



LES DESSERTS CHAUDS ET GOURMANDS

LES MINI GAUFRES DE BRUXELLES

Gaufre au sucre	4.50
- Gaufre chaude, sucre & chantilly	
Gaufre Canadienne	6.00
- Gaufre chaude, sirop d'érable & chantilly	
Gaufre & topping	6.50
• Caramel Beurre Salé	• Nocciola (chocolat-noisette)
	• Coulis Fruits Rouges - Meringue
Gaufre Tremlette	6.50
- Gaufre chaude tranchée, chocolat belge chaud & chantilly	
Gaufre Côte d'Or	7.50
- Gaufre chaude, chocolat Côte d'Or, topping chocolat & chantilly	

LES HOT COOKIES

Hot Cookie Chocolat	7.50
- Cookie chaud tout chocolat & 1 boule de glace lait d'amande ou vanille	
Hot Cookie Chai	7.50
- Cookie pépites chocolat & 1 boule de glace latte chai	
Hot Cookie Speculoos	7.50
- Cookie chaud speculoos & 1 boule de glace speculoos	
Hot Cookie Pistache	7.50
- Cookie chaud pistache & 1 boule de glace pistache	
> Cookie de chez Marco At Home à Tamines <	
> Glace de chez Les Glaces de Patricia à Lesve <	

10 min d'attente pour les desserts chauds

SOFTS

Eau plate 25cl | 50cl 2.50 | 5.00

Eau pét. 25cl | 50cl 2.50 | 5.00

Eau aromatisée (carafe) 5.00

Ritchie Soda 3.50

- Cola, Citron ou Orange

Drink A Flower 3.50

- Eau aromatisée pétillante belge :
Peach-Lemon, Hibiscus-Passion,
Elderflower-Lime

JUS DE FRUIT

Jus de fruits d'Upigny 4.00

- Demandez-nous les jus frais
du jour disponible

PÂTISSERIES

Cookie du jour 4.00

Brownie caramel 3.50

Muffin du jour à pd. 4.50

Muffin sans gluten* à pd. 4.50

Part de gâteau à pd. 5.00

Yaourt granola 7.50

ICED TEA, de Le Fossé Fleuri

Thé glacé du jour 4.50

- Thé infusé à froid

Sirop 0.50

- Pêche, framboise ou hibiscus

THÉS, de Le Fossé Fleuri

Menthe 4.00

Thé menthe bio. Feuilles de menthe
séchées, pétales.

Mister Green 4.00

Thé vert detox. Gingembre et
zeste de citron vert.

Feel Good 4.00

Infusion. Verveine, camomille, fleur
d'oranger, tilleul et pétales de bleuets

Rooibos Vanille 4.00

Rooibos parfumé, vanille bourbon.
Riche en antioxydants.

Darjeeling 4.00

Thé noir de Darjeeling
Namring (Inde)

Chai Masala 4.00

Thé Noir Indien. Clou de girofle,
gingembre, cardamome et cannelle

**Muffin sans gluten disponible en double-chocolat et abricot-figues*

En cas d'allergènes, merci de nous en informer lors de votre commande.

