



M E N U

• A U T O M N E - H I V E R •

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité

Pains Bio

Servis avec du beurre bio, confitures bio & pâtes à tartiner bio

PANIER DU BOULANGER 6.45

sélection de quatre tranches de pains bio, baguette bio et beurre bio

PETIT PAIN AU LEVAIN 2.95

FLÛTE AUX NOISETTES 4.25

FLÛTE AUX OLIVES 4.25

Petit-Déjeuner

Servi avec du beurre bio, confitures bio & pâtes à tartiner bio

PETIT-DEJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN 11.95

pain au chocolat bio ou croissant pur beurre bio, pain de blé au levain bio et baguette bio, jus de pomme bio ou jus d'orange et boisson chaude classique bio

• ajouter un œuf à la coque bio +2

CROISSANT JAMBON FROMAGE 6.95

croissant pur beurre avec jambon fermier belge et Gouda bio, servi chaud

PAIN PERDU 9.45

préparé avec notre brioche, servi avec des pommes rôties, myrtilles et crème épaisse

BREAKFAST BOWL 13.95

œufs brouillés bio, avocat, concombre, mélange de quinoa et lentilles beluga, sauce thaï, mesclun, ciboulette, coriandre et sauce tomate bio

MANHATTAN 13.95

saumon Atlantique fumé, ricotta aux herbes fraîches, mesclun, œuf à la coque bio, sélection de tranches de pains bio et baguette bio

Céréales, Fruits Frais & Yaourt

GRANOLA PARFAIT 9.45

granola bio, fruits frais, compote de fruits de saison et menthe fraîche

choix entre : yaourt entier bio ou yaourt au soja bio

YAOURT AVEC FRUITS FRAIS 7.95

choix entre yaourt entier bio ou yaourt soja bio

CHIA DRAGONFRUIT BOWL V 9.45

pudding de chia à la banane et fruit du dragon, myrtilles, fraises, ananas, menthe fraîche et chocolat noir bio

SALADE DE FRUITS FRAIS V 6.45

Oeufs Bio

Tous nos œufs sont bio

ŒUF À LA COQUE (1 OU 2) 3.95 | 5.95

servi avec petits soldats de pain de blé au levain bio

ŒUFS BROUILLÉS 9.95

servis avec pain de blé au levain bio et baguette bio

• avec lard grillé 12.95

• avec avocat 12.95

• avec saumon Atlantique fumé 14.45

TOAST AUX ŒUFS BROUILLÉS 14.95

pain de blé au levain bio, œufs brouillés bio, avocat, tomates cerises, coriandre et pesto rosso bio

BRUNCH 22.45

pain au chocolat bio ou croissant pur beurre bio, pain de blé au levain bio et baguette bio, œuf à la coque bio, mini granola parfait (yaourt entier bio ou yaourt soja bio), boisson chaude classique bio et choix entre jus de pomme bio, jus d'orange ou mimosa

LE FERMIER

servi avec jambon fermier belge et sélection de fromages bio

LE PÊCHEUR

servi avec du saumon Atlantique fumé

LE BOTANISTE V 22.45

croissant hibiscus, pain de blé au levain bio et baguette bio, mini granola parfait (yaourt soja bio), boisson chaude classique bio et choix entre jus de pomme bio, jus d'orange ou mimosa

SERVI AVEC :

mélange de quinoa et lentilles beluga, sauce thaï, guacamole, caviar de betterave rouge et houmous bio

Viennoiseries Bio

Toutes nos viennoiseries sont servies avec nos confitures bio & pâtes à tartiner bio

CROISSANT PUR BEURRE 3.65

PAIN AU CHOCOLAT 3.65

PAIN AUX RAISINS 3.65

BRIOCHE* 3.65

CROISSANT AUX AMANDES 4.45

TORTILLON V 4.25

GOSETTE AUX POMMES* 4.25

TORSADE AU CHOCOLAT 4.25

CINNAMON ROLL* V 4.25

CROISSANT HIBISCUS* V 4.25

SWIRL AUX ÉPINARDS* (viennoiserie salée) 4.45

Allergènes: Tous nos plats sont préparés dans un environnement où le gluten est présent. Si vous avez des questions, n'hésitez pas à les poser à vos hôtes qui sont à votre disposition. Nous travaillons avec des ingrédients frais, la composition des plats peut donc varier.

V • VEGAN / * PRODUIT NON BIO

Tartines

Servies sur du pain de blé au levain bio

Aussi disponible sur 1/2 baguette bio

JAMBON & FROMAGE	11.95
jambon belge fermier, Gouda bio, cornichons bio, sauce César et persil plat	
POULET & COURGETTE	14.95
poulet fermier, courgettes grillées, sauce aux herbes, coriandre et parmesan	
SAUMON FUMÉ	16.95
saumon Atlantique fumé, pickles de concombre, radis, sauce aux herbes, aneth et ciboulette	
TARTARE DE BŒUF BELGE	14.95
bœuf belge bio, parmesan, huile de basilic et tomates séchées bio	
THON	12.45
thon, houmous bio, céleri, ciboulette, radis et pickles de concombre	
ITALIENNE	15.45
jambon sec, mozzarella di bufala bio, pesto rosso bio, tomates cerises et huile de basilic	
TOAST AVOCAT ^V	12.45
pain de blé au levain bio toasté avec guacamole, pickles de concombre, radis, super graines bio et sel citron-cumin	
• avec œufs brouillés bio	14.45
• avec saumon Atlantique fumé	16.95
CROQUE MONSIEUR	16.95
pain de blé au levain bio toasté (double) avec jambon fermier belge, Gouda bio et servi avec sauce tomate bio et salade mixte	
GARDENER'S CROQUE ^V	15.95
pain de blé au levain bio toasté avec houmous bio, courgettes grillées, pesto rosso bio servi avec salade mixte, avocat, super graines bio, vinaigrette vegan et salsa tomate bio	
TOAST POULET & MOZZARELLA FUMÉE	16.45
pain de blé au levain bio toasté avec poulet fermier, mozzarella fumée, courgettes grillées, huile de basilic et persil	

Spécialités d'Automne

NOUGATINE PRALINÉE	4.25
CHAI PORRIDGE D'AVOINE	10.95
porridge à base d'avoine concassée avec lait d'avoine, épices de chai latte, myrtilles, pomme rôtie, noix bio et canneberges séchées	
TARTINE TRUITE FUMÉE & ALGUES	15.45
pain de seigle nordique bio, ricotta aux herbes fraîches, truite fumée, algues, citron, pickles de concombre et aneth	
PANZANELLA	12.95
légumes rôtis, salade romaine, mesclun, croûtons de baguette biologique faits maison, huile de basilic, noix bio, canneberges séchées, citron et vinaigrette vegan	
• avec mozzarella bio	15.95

Accompagnements

SALADE MIXTE ^V	2.95
CAVIAR DE BETTERAVE ROUGE ^V	3.95
GUACAMOLE ^V	3.95
HOUMOUS BIO ^V	3.95
FROMAGES BIO (GOUDA & CHÈVRE FRAIS)	3.95
LARD GRILLÉ	3.95
MOZZARELLA DI BUFALA BIO	4.45
JAMBON FERMIER BELGE	6.45
JAMBON FERMIER BELGE & FROMAGE BIO	6.45
SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ	8.45

NOS COMBOS

DAILY BAKER'S LUNCH	15.95
grand bol de soupe du jour bio, ½ tartine du jour et salade mixte	
LE TARTINE LUNCH	15.95
tartine du jour, eau plate ou pétillante 25cl et pastel de nata	
GOÛTER GOURMAND	7.95
portion de tarte du jour et boisson chaude classique bio	

Salades

Servies avec du pain de blé au levain bio,

baguette bio & beurre bio

CAESAR	16.95
poulet fermier, lard grillé, chips de parmesan, croûtons maison bio, œuf dur bio, salade romaine et sauce Caesar	
CHÈVRE CHAUD	16.95
fromage de chèvre frais bio, granola bio, mesclun, myrtilles, concombre, tomates cerises, vinaigrette à la myrtille et pain de seigle nordique bio toasté	
SALMON BOWL	17.45
saumon Atlantique fumé, mélange de quinoa et lentilles beluga, sauce thaï, mesclun, ricotta aux herbes fraîches, caviar de betterave rouge, pickles de concombre, citron et sauce aux herbes	
VEGGIE & GRAIN BOWL ^V	16.45
mélange de quinoa et lentilles beluga, sauce thaï, légumes rôtis, houmous bio, herbes fraîches, citron et pain aux super graines bio	

Plats Chauds

QUICHE	15.95
portion servie avec une salade mixte • Lorraine • feta et épinards • de saison	
SOUPE DU JOUR BIO ^V	4.95 7.45
servie avec du pain de blé au levain bio, croûtons maison bio, baguette bio et beurre bio	
RIBOLLITA BIO (POT AU FEU D'HIVER)	13.95
bouillon légumes de saison (carottes, tomates, haricots cannellini, chou frisé, chou...) servis avec du parmesan et des croûtons de baguette bio maison	
• avec quinoa ^V	14.95
• avec lard grillé	16.95

Contrôle et certification Certisys BE-BIO-01

V • VEGAN

Tous les prix incluent la TVA et le service

* PRODUIT NON BIO

Desserts

MINI DÔME AU CHOCOLAT ^v	6.45
BROWNIE BIO AU CHOCOLAT BELGE	5.25
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	5.25
MERVEILLEUX	5.95
CRUMBLE POMME POIRE	6.45
TARTELETTE POMME-CANNELLE	5.25
TARTELETTE CARAMEL	5.25
TARTELETTE CITRON	5.25
TARTELETTE AUX FRUITS FRAIS	5.95
DÉLICE DOUBLE CHOCOLAT	6.45
DÉLICE MOKA	6.65
DÉLICE PASSION - FRAMBOISE - MANGUE	6.95
GAUFRE DE LIÈGE	5.95
servie avec fraises et sauce au chocolat	
CAKE AU CHOCOLAT ^v	5.25
PASTEL DE NATA	2.45
COOKIE AU CHOCOLAT	2.45
COOKIE MIEL RAISINS	2.45
PAIN PERDU	9.45
préparé avec notre brioche, servi avec des pommes rôties, myrtilles et crème épaisse	

À LA PART

BOMBE AU CHOCOLAT	6.45
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES	6.45
CRUMBLE POMME CERISE ^v	5.95
TARTE AU CHOCOLAT	5.25
TARTE AU RIZ	5.25

Boissons Chaudes Bio

Toutes nos boissons chaudes sont disponibles avec le lait bio de votre choix: entier, amande, avoine ou soja

CLASSIQUES

ESPRESSO	2.95
DOPPIO	3.95
AMERICANO	3.45
LONG BLACK	3.65
ESPRESSO MACCHIATO	3.45
CAPPUCCINO	4.25
FLAT WHITE	4.45
LATTE	4.25
LATTE MACCHIATO	4.95
LE LATTE QUOTIDIEN	4.95
MOCHA	4.45
EXTRA SHOT	+ 1
THÉ	3.95

English Breakfast, Earl Grey, Chunmee, Jasmin, Rooibos, Camomille, Masala Chai

THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE**	4.45
---------------------------	------

SPÉCIALITÉS

CHOCOLAT CHAUD BELGE	4.45
ELIXIR GINGEMBRE	4.45
infusion gingembre, citron, menthe fraîche** et sirop d'agave	
JUS DE POMMES CHAUD AUX ÉPICES	4.95
CHAÏ LATTE	4.95
MATCHA LATTE	5.65

BOISSONS GLACÉES

CAFÉ GLACÉ	4.45
LATTE GLACÉ	4.25
CHAÏ LATTE GLACÉ	4.95
MATCHA LATTE GLACÉ	5.65

Boissons Froides

JUS DE POMME BIO	4.45 5.45
JUS D'ORANGE	4.45 5.45
JUS DETOX PRESSÉ À FROID	5.45
• pomme, charbon actif et citron vert • carotte, gingembre et curcuma bio • poire, épinard et menthe bio	
LIMONADE CITRON MAISON	4.95
LIMONADE FRAMBOISE MAISON	5.65
THÉ GLACÉ MAISON BIO	4.45
rooibos et pomme	
SHOT DE SAISON 60ml	4.45
gingembre, curcuma, poivre noir	
EAU PLATE 25cl 50cl	2.95 4.45
EAU PÉTILLANTE 25cl 50cl	2.95 4.45

Bières

VEDETT EXTRA WHITE 33cl - 4.7%	4.65
VEDETT EXTRA PILSNER 33cl - 5.2%	4.65

Vins Bio & Bulles

Oé, ce sont des ambassadeurs de la viticulture durable dans le respect de la biodiversité et des vigneron.

Leurs vins sont certifiés biologiques et sans pesticides.

OÉ - BLANC

AOC BUGEY CHARDONNAY	5.45 24.95
----------------------	--------------

OÉ - ROSÉ

IGP MÉDITERRANÉE 2019	5.45 24.95
-----------------------	--------------

OÉ - ROUGE

AOC LANGUEDOC 2018	5.45 24.95
--------------------	--------------

PÉTILLANT

MIMOSA	6.45
CHAMPAGNE DRAPPIER 37.5cl	35
CRÉMANT D'ALSACE BIO	6.65 35