



M E N U

• P R I N T E M P S •

FR

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité

Pains Bio

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

PANIER DU BOULANGER	6.95
sélection de quatre tranches de pains bio et baguette bio	
PORTION DE BAGUETTE	3.95
PETIT PAIN AU LEVAIN	2.95
PETIT PAIN AU LEVAIN ET ROMARIN	2.95
PETIT PAIN AU LEVAIN ET TOMATES SÉCHÉES	3.45
FLÛTE AUX NOISETTES ET RAISINS	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	+2.45
CROISSANT JAMBON & FROMAGE	7.45
croissant pur beurre avec jambon fermier belge et Gouda bio, servi chaud	
PAIN PERDU	9.95
préparé avec notre brioche, servi avec des fraises, myrtilles et crème épaisse	
BREAKFAST BOWL	14.95
œufs brouillés bio, quinoa taboulé, mesclun, avocat, tomate cerise, ciboulette, citron et salsa de tomate bio	
MANHATTAN	14.95
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	9.95
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	8.95
choix entre yaourt entier bio ou yaourt soja bio	
MUESLI SKYR AVEC FRUITS FRAIS	9.95
overnight oats muesli à base de skyr bio, servi avec banane, myrtilles, fraises, framboises et menthe fraîche	
SALADE DE FRUITS FRAIS ^v	7.45

Oeufs Bio

Tous nos oeufs sont bio et issus d'un élevage de poules en plein air

ŒUF À LA COQUE (1 OU 2)	4.45 6.95
servi avec petits soldats de pain de blé au levain bio	
ŒUFS BROUILLÉS	10.95
servis avec pain de blé au levain bio et baguette bio	
• ajouter lard grillé	+3.5
• ajouter avocat	+3.5
• ajouter saumon Atlantique fumé	+4.5
TOAST AUX ŒUFS BROUILLÉS	15.95
pain de blé au levain bio, œufs brouillés bio, avocat, tomates cerises, coriandre et pesto rosso bio	

BRUNCH 23.95

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	⋮	LE PÊCHEUR
servi avec jambon fermier belge et sélection de fromages bio	⋮	servi avec du saumon Atlantique fumé

Accompagnements

FROMAGE BIO (GOUDA & CHEVRE FRAIS)	4.45
JAMBON FERMIER BELGE	7.45
JAMBON FERMIER BELGE & FROMAGE BIO	7.45
SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ	9.95
SALADE MIXTE ^v	3.45
GUACAMOLE ^v	4.45
AVOCAT ^v	3.95
HOUMOUS ^v	4.45

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	3.95
PETITE BRIOCHE*	3.95
CROISSANT AUX AMANDES	4.95
CARRÉ CRÈME*	4.95
TORTILLON ^v	4.75
GOSETTE AUX POMMES*	4.75
TORSADE AU CHOCOLAT	4.75
CINNAMON ROLL* ^v	4.75
CROISSANT HIBISCUS* ^v	4.75

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

FROMAGE FRAIS **8.95**

fromage frais skyr bio, radis, ciboulette et jeunes oignons

POULET & COURGETTE **15.95**

poulet fermier, courgettes grillées, sauce aux herbes, coriandre et parmesan

SAUMON FUMÉ **18.45**

saumon Atlantique fumé, concombre, radis, sauce aux herbes, aneth et ciboulette

TARTARE DE BOEUF BELGE **16.45**

bœuf belge bio, parmesan, huile de basilic et tomates séchées bio

THON **13.95**

thon, houmous, céleri, ciboulette, radis et concombre

ITALIENNE **16.45**

jambon sec, mozzarella di bufala bio, pesto rosso bio, tomates cerises et huile de basilic

TOAST AVOCAT ^V **13.45**

pain de blé au levain bio toasté avec guacamole, concombre, radis, super graines bio et sel citron-cumin

• ajouter œufs brouillés bio **+2.45**

• ajouter saumon Atlantique fumé **+4.5**

CROQUE MONSIEUR **17.95**

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, courgettes grillées, pesto rosso bio servi avec salade mixte, avocat, super graines bio, vinaigrette vegan et salsa de tomate bio

TOAST POULET & MOZZARELLA FUMÉE **17.45**

pain de blé au levain bio toasté avec poulet fermier, mozzarella fumée, courgettes grillées, huile de basilic et persil

Spécialités Printanières

MINI PANCAKES **10.95**

mini pancakes avec un coulis de fraises et rhubarbe, servi avec banane, fruits rouges et crème épaisse

TARTINE AU CHANVRE & ŒUFS MIMOSA **14.95**

servie sur du pain de cannabis - chanvre avec œufs mimosa, germes de poireaux, furikake (graines de sésame et nori) et citron

• ajouter saumon Atlantique fumé **+4.5**

COBB SALAD **18.95**

poulet fermier, lard grillé, fromage bleu Fourme d'Ambert, mesclun, œuf dur bio, jeunes oignons, concombre, persil, vinaigrette à la moutarde servie avec du pain de blé au levain bio, baguette bio et beurre bio

QUICHE ASPERGES & BRIE **16.95**

portion servie avec salade mixte

SMOOTHIE CASSIS & COCO **4.95 | 6.95**

LIMONADE MAISON MENTHE & SPIRULINE **5.95**

Salades

Servies avec du pain bio & beurre bio

CAESAR **17.95**

poulet fermier, lard grillé, chips de parmesan, croûtons bio faits maison, œuf dur bio, salade romaine et sauce Caesar

CHÈVRE CHAUD **17.95**

fromage de chèvre frais bio, flûte aux noisettes et raisins toastée, mesclun, granola bio, tomates cerises, raisins, concombre, ciboulette et vinaigrette à la myrtille

SAUMON & QUINOA **18.95**

saumon Atlantique fumé, pain de seigle nordique, mesclun, quinoa taboulé, guacamole, caviar de betterave rouge, ricotta aux herbes, aneth, citron et sauce aux herbes

PANZANELLA **12.95**

légumes rôtis, mesclun, croûtons de baguette bio faits maison, huile de basilic, raisins, jeunes oignons, aneth, persil, citron et vinaigrette vegan

• ajouter mozzarella di bufala bio **+3**

NOS COMBOS

DAILY BAKER'S LUNCH **15.95**

grand bol de soupe bio du jour, ½ tartine du jour et salade mixte

LE TARTINE LUNCH **14.45**

tartine du jour et pastel de nata

Plats Chauds

QUICHE

portion servie avec une salade mixte

• Lorraine • feta et épinards **15.95**

• saumon et poireau **17.95**

SOUPE BIO DU JOUR ^V **4.95 | 7.95**

servie avec du pain de blé au levain bio, croûtons maison bio, baguette bio et beurre bio

RIBOLLITA BIO (POT AU FEU) **14.95**

bouillon de légumes de saison servi avec du parmesan et des croûtons de baguette bio maison

• ajouter quinoa ^V **+1**

• ajouter lard grillé **+3**

Contrôle et certification Certisys BE-BIO-01

V • VEGAN

Tous les prix incluent la TVA et le service

*** PRODUIT NON BIO**

Desserts

COOKIE AU CHOCOLAT	2.95
COOKIE MIEL RAISINS	2.95
BROWNIE BIO AU CHOCOLAT BELGE	5.45
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	5.45
MERVEILLEUX	6.45
CRUMBLE FRAISE & RHUBARBE	6.45
TARTELETTE POMME & CANNELLE	5.45
TARTELETTE CARAMEL	5.45
TARTELETTE CITRON	5.45
TARTELETTE AUX FRUITS FRAIS	6.45
CAKE AU CHOCOLAT ^v	5.45
GAUFRE DE LIÈGE	6.45
servie avec fraises et sauce au chocolat	
PASTEL DE NATA	2.45
PAIN PERDU	9.95

GOÛTER GOURMAND	7.95
------------------------	-------------

portion de tarte du jour et une boisson chaude

classique bio

À LA PART

BOMBE AU CHOCOLAT	6.95
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES	6.95
CRUMBLE POMME & CERISE ^v	6.45
TARTE AU CHOCOLAT	5.45
TARTE AU RIZ	5.45

Boissons Chaudes Bio

Toutes nos boissons chaudes sont disponibles avec le lait bio

de votre choix: entier, amande, avoine ou soja

CLASSIQUES

ESPRESSO	3.45
DOPPIO	3.95
ESPRESSO MACCHIATO	3.95
AMERICANO	3.95
LONG BLACK	4.45
CAPPUCCINO	4.45
FLAT WHITE	4.95
LATTE MACCHIATO	5.45
MOCHA	4.95
EXTRA SHOT	+ 1
THÉ	4.45

English Breakfast, Earl Grey, Chunmee,

Jasmin, Rooibos, Camomille, Masala Chai

THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE**	4.95
----------------------------------	-------------

SPÉCIALITÉS

CHOCOLAT CHAUD BELGE	4.95
ELIXIR GINGEMBRE	4.95
infusion gingembre, citron, menthe fraîche** et sirop d'agave	
GOLDEN LATTE	5.95
curcuma, gingembre et maca	
CHAÏ LATTE	5.45
MATCHA LATTE	6.95
LE LATTE QUOTIDIEN*	5.95
latte avec perles de caramel croustillantes et sirop d'agave	

BOISSONS GLACÉES

CAFÉ GLACÉ	4.45
LATTE GLACÉ	4.95
CHAÏ LATTE GLACÉ	5.45
MATCHA LATTE GLACÉ	6.95

** la menthe fraîche n'est pas biologique

Boissons Froides

JUS DE POMME BIO	4.95 6.95
JUS D'ORANGE	4.95 6.95
JUS DETOX PRESSÉ À FROID	5.95
• pomme, charbon actif et citron vert • carotte, gingembre et curcuma bio • poire, épinard et menthe bio	
LIMONADE CITRON MAISON	5.95
LIMONADE FRAMBOISE MAISON	5.95
THÉ GLACÉ MAISON	4.95
rooibos et pomme	
EAU PLATE 25cl 50cl	2.95 4.45
EAU PÉTILLANTE 25cl 50cl	2.95 4.45

Bières

VEDETT EXTRA WHITE 33cl - 4.7%	4.95
VEDETT EXTRA PILSNER 33cl - 5.2%	4.95

Vins Bio & Bulles

Oé, ce sont des ambassadeurs de la viticulture durable

dans le respect de la biodiversité et des vignerons.

Leurs vins sont certifiés biologiques et sans pesticides.

OÉ - BLANC

AOC LANGUEDOC	5.95 28
---------------	-----------

OÉ - ROSÉ

IGP MÉDITERRANÉE	5.95 28
------------------	-----------

OÉ - ROUGE

AOC LANGUEDOC	5.95 28
---------------	-----------

PÉTILLANT

MIMOSA *	6.95
----------	------

CHAMPAGNE DRAPPIER 37.5cl *	35
-----------------------------	----

CRÉMANT D'ALSACE*	6.95 35
-------------------	-----------