



M E N U

• É T É •

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité

Pains Bio

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

PANIER DU BOULANGER 6.95

sélection de différentes 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, 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, skyr bio ou yaourt au soja bio

YAOURT AVEC FRUITS FRAIS 8.95

choix entre yaourt entier bio, skyr 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,

skyr 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

(Gouda & chèvre frais)

LE PÊCHEUR

servi avec

du saumon

Atlantique fumé

Accompagnements

FROMAGE (GOUDA & CHÈVRE FRAIS) 4.45

JAMBON FERMIER BELGE 7.45

JAMBON FERMIER BELGE & FROMAGE 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, pesto rosso bio, tomates cerises et huile de basilic

TOAST AVOCAT **13.45**

pain de blé au levain bio toasté avec guacamole, concombre, radis, super graines 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 et servi avec sauce tomate bio et salade mixte

GARDENER'S CROQUE **15.95**

pain de blé au levain bio toasté avec houmous, courgettes grillées, pesto rosso bio servi avec salade mixte, avocat, super graines, 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 de Saison

DANISH FRAMBOISES **4.75**

viennoiserie à la crème citron et framboises fraîches

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**

SALADE PASTÈQUE FENOUIL **12.95**

pastèque, fenouil, betterave, tomates cerises, pain de cannabis-chanvre toasté, aneth, ciboulette, persil, citron et vinaigrette soja et moutarde à l'ancienne

QUICHE AUBERGINE PARMESAN **16.95**

portion servie avec salade mixte

PAVLOVA FRAISE **5.45**

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, 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 **+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 **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 aux légumes de saison servi avec du parmesan et des croûtons de baguette bio maison

• ajouter quinoa **+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 AU CHOCOLAT BELGE	5.45
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	5.45
MERVEILLEUX	6.45
CRUMBLE FRAISE & RHUBARBE	6.45
TARTELETTE POMME & CANNELLE	5.45
TARTELETTE CAMEL	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
CHOCOLAT CHAUD BELGE	4.95
THÉ	4.45
English Breakfast, Earl Grey, Chunmee, Jasmin, Rooibos, Camomille, Masala Chai	
THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE**	4.95

SPÉCIALITÉS

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	
SMOOTHIE CASSIS COCO	4.95 6.95
LIMONADE CITRON MAISON	5.95
LIMONADE FRAMBOISE MAISON	5.95
LIMONADE MENTHE & SPIRULINE MAISON	5.95
THÉ GLACÉ MAISON	4.95
rooibos et pomme	
EAU PLATE - SPA REINE 25cl 50cl	2.95 4.45
EAU PÉTILLANTE - BRU 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 vigneron.

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
CRÉMANT D'ALSACE*	6.95 35