

Pains Bio

Servi 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 SEL & POIVRE	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	
• avec 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 pommes rôties, myrtilles, menthe fraîche et crème épaisse	
MINI PANCAKES	10.95
mini pancakes servis avec banane, myrtilles, grenade, raisins, menthe fraîche, crème épaisse et confiture de fraises	
BREAKFAST BOWL	14.95
taboulé de quinoa, mesclun, deux œufs au plat bio, tomates cerises, guacamole, persil, citron, super graines, servis avec du pain de cannabis-chanvre bio	
MANHATTAN	14.95
saumon atlantique fumé, ricotta aux herbes fraîches, mesclun, œuf à la coque bio, sélection de tranches de pain bio et baguette bio	

Céréales, Fruits Frais & Yaourt

GRANOLA PARFAIT	9.95
granola bio, fruits frais et menthe fraîche, choix entre: yaourt entier bio, Skyr bio ou yaourt au soja bio	
MUESLI SKYR AVEC FRUITS FRAIS	9.95
overnight oats à base de Skyr bio, servi avec banane, myrtilles, raisins, grenade 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 baguette bio et petits soldats de pain de blé au levain bio	
ŒUF AU PLAT (1 OU 2)	4.45 6.95
servi avec baguette bio et pain de blé au levain bio	
ŒUFS BROUILLÉS	10.95
servi avec baguette bio et pain de blé au levain bio	
• avec lard grillé	+3.5
• avec avocat	+3.5
• avec 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	⋮	LE PÊCHEUR
servi avec jambon fermier belge et sélection de fromages (Gouda & chèvre frais)	⋮	servi avec du saumon atlantique fumé

PREMIUM	29.95
remplacez l'œuf à la coque par deux œufs au plat bio et ajoutez une salade de fruits frais et un verre de Crémant bio	

Accompagnements

FROMAGE (GOUDA & CHÈVRE FRAIS)	4.45
JAMBON FERMIER BELGE	7.45
JAMBON FERMIER BELGE & FROMAGE	7.45
SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ	9.95

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.

HOUMOUS & GRENADE ^v	9.95
avec concombre, pickles d'oignons rouges, persil et huile épicée maison	
SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ	18.45
avec 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
avec houmous, céleri, ciboulette, radis et concombre	
ŒUFS MIMOSA	14.95
servis sur du pain de cannabis - chanvre bio avec germes de poireaux, furikake (<i>graines de sésame & nori</i>) et citron	
• avec saumon atlantique fumé	+4.5
ITALIENNE	16.45
jambon sec, mozzarella di bufala D.O.P., 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 et sel citron-cumin	
• avec œufs brouillés bio	+2.45
• avec saumon atlantique fumé	+4.5
CROQUE MONSIEUR	17.95
pain de blé au levain bio toasté (<i>double</i>) avec jambon fermier belge, Gouda 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, 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

SWIRL PISTACHE	4.95
FLATBREAD AU LEVAIN	13.95
AVEC DEUX ŒUFS AU PLAT BIO	
garni de Skyr au citron et cumin, tomates cerises rôties, persil et huile épicée maison	
FLATBREAD AU LEVAIN	16.45
AVEC MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P. & LÉGUMES RÔTIS	
garni d'une tapenade de champignons, de butternut, brocoli et portobello rôtis, pickles d'oignons rouges, persil et huile épicée maison	
• avec jambon sec Serrano	+3
QUICHE FOURME D'AMBERT, POTIMARRON ET NOIX	16.95
portion servie avec salade mixte	
TARTELETTE NOIX DE PÉCAN ET SIROP D'ÉRABLE	6.45
JUS DE POMME CHAUD AUX ÉPICES	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 ATLANTIQUE FUMÉ & QUINOA	18.95
pain nordique, mesclun, guacamole, ricotta aux herbes, germes de poireaux, aneth, citron et sauce aux herbes	
PANZANELLA ^v	12.95
butternut, brocoli et portobello rôtis, mesclun, croûtons de baguette bio faits maison, huile de basilic, aneth, persil, citron et vinaigrette vegan	
• avec mozzarella di bufala D.O.P.	+3

NOS COMBOS

DAILY BAKER'S LUNCH	15.95
grand bol de soupe bio du jour, ½ tartine du jour et salade mixte	
TARTINE LUNCH	14.95
tartine jambon fermier belge et Gouda, tartine thon ou toast avocat ^v , limonade citron maison ou eau plate ou eau gazeuse	
• pastel de nata ou gaufre de Liège nature	+ 2.45

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	
POT-AU-FEU BIO	14.95
bouillon de légumes de saison aux épices	
• avec quinoa ^v	+1
• avec poulet fermier	+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
TARTELETTE POMME & CANNELLE	5.45
TARTELETTE CARAMEL	5.45
TARTELETTE CITRON	5.45
TARTELETTE AUX FRUITS FRAIS	6.45
CRUMBLE AUX CERISES	6.45
PAVLOVA AUX FRUITS FRAIS [✓]	5.45
CAKE AU CHOCOLAT [✓]	5.45
GAUFRE DE LIÈGE	6.45

servie avec pommes rôties 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 [✓]	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

CHAI LATTE	5.45
MATCHA LATTE	6.95
LE LATTE QUOTIDIEN*	5.95

latte avec perles de caramel croustillantes et sirop d'agave

** 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 - BRU 25cl 50cl	2.95 4.45
EAU PÉTILLANTE - BRU 25cl 50cl	2.95 4.45

Bières

CRISTAL 25cl - 0%	3.95
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