

Tartines

Servies sur du pain de blé au levain bio.

Nos tartines sont aussi disponibles sur 1/2 baguette bio.

TARTARE DE BOEUF BELGE 16.95

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

THON 13.95

avec houmous, céleri, ciboulette,
radis et concombre



TOAST AVOCAT ^V 13.95

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

• avec œufs brouillés bio +2.75

• avec saumon atlantique fumé +4.75

CROQUE MONSIEUR 17.95

pain de blé au levain bio toasté (double)
avec jambon fermier belge, gouda et servi
avec salsa 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 aux super graines,
vinaigrette vegan et salsa tomate bio

TOAST POULET & MOZZARELLA FUMÉE 17.95

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

Spécialités de Saison

PANCAKES PROTÉINÉS 10.95

servis avec banane, myrtilles, menthe
fraîche, skyr bio et confiture de fraises

FLATBREAD AU LEVAIN 14.95

AVEC DEUX ŒUFS AU PLAT BIO

garni de skyr bio au sel de citron-cumin,
tomates cerises rôties, persil
et huile épicée maison

FLATBREAD AU LEVAIN À L'ITALIENNE 17.95

jambon sec, mozzarella di bufala D.O.P.,
pesto rosso bio, tomates cerises
et huile de basilic



FLATBREAD AU LEVAIN 16.95

AVEC LÉGUMES GRILLÉS ^V

houmous, poivrons rôtis, courgettes grillées,
mélange de jeunes pousses et huile de basilic

• avec de la mozzarella di bufala D.O.P. +3

ou du jambon sec Serrano

• avec de la mozzarella di bufala D.O.P. +6

et du jambon sec Serrano

TARTINE SAUMON GRAVLAX 17.95

saumon mariné façon gravlax,
avec skyr bio aux herbes fraîches,
mélange de jeunes pousses, citron et
concombre, servi sur du pain protéiné bio

BURRATA DI BUFALA 17.95

& TOMATES À L'ANCIENNE

assortiment de tomates à l'ancienne,
huile de basilic, mélange de jeunes pousses
et baguette multicéréales

SMOOTHIE YAOURT FRAMBOISE 6.95

à base de skyr bio, garni de granola

Salades

Servies avec du pain bio & beurre bio.

CAESAR 17.95

poulet fermier, lard grillé, 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 bio toastée, mesclun, granola bio,
canneberges séchées, tomates cerises,
concombre, ciboulette et vinaigrette à la myrtille

• avec lard grillé +3.75



SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ & THON 18.95

pain nordique, salade romaine, un mélange
de jeunes pousses, tomates cerises, concombre,
citron, vinaigrette vegan et sauce aux herbes fraîches

NOS COMBOS



DAILY BAKER'S LUNCH 16.95

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

TARTINE LUNCH 14.95

tartine jambon fermier belge et gouda ou
tartine thon ou toast avocat ^V, limonade
citron maison ou eau plate ou eau gazeuse

• pastel de nata ou gaufre de Liège nature + 2.95

Plats Chauds

QUICHES

portion servie avec une salade mixte

• Lorraine 15.95

• feta et épinards 15.95

• de saison 16.95

• saumon et poireau 17.95



SOUPE BIO DU JOUR ^V 5.45 | 8.45

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

Accompagnements

FROMAGE (GOUDA & CHÈVRE FRAIS) 4.65

JAMBON FERMIER BELGE 7.65

JAMBON FERMIER BELGE & FROMAGE 7.65

SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ 9.95

BURRATA DI BUFALA 7.45

SALADE MIXTE ^V 3.65

GUACAMOLE ^V 4.65

AVOCAT ^V 3.95

HOUMOUS ^V 4.65

Contrôle et certification Certisys BE-BIO-01

V • VEGAN

Tous les prix incluent la TVA et le service

Desserts

MADELEINE	1.95
PASTEL DE NATA	2.95
COOKIES (au chocolat ou miel-raisins)	2.95
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	5.75
MERVEILLEUX	6.95
TARTELETTE POMME-CANNELLE	5.95
TARTELETTE CARAMEL	5.95
TARTELETTE CITRON MERINGUÉE	5.95
TARTELETTE FRAMBOISE MERINGUÉE	5.95
CRUMBLE AUX CERISES	6.95
PAVLOVA AUX FRAISES [✓]	5.65
DÉLICE AU CHOCOLAT [✓]	5.75
BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE	5.75
GAUFRE DE LIÈGE	6.95
servie avec fraises et sauce au chocolat	
TARTELETTE FRAMBOISE AU CHOCOLAT BLANC	5.95
TARTELETTE FRAMBOISE AU CHOCOLAT NOIR	5.95
CHEESECAKE À LA MANGUE	6.95
PAIN PERDU	9.95

GOÛTER GOURMAND	8.65
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
TARTE AU CHOCOLAT	5.95
TARTE AU RIZ	5.95

Boissons Chaudes Bio

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

Certaines de nos boissons sont également disponibles

en version glacée. Demandez à votre hôte!

CLASSIQUES

ESPRESSO	3.75
DOPPIO	3.95
ESPRESSO MACCHIATO	3.95
AMERICANO	3.95
LONG BLACK	4.75
CAPPUCCINO	4.75
FLAT WHITE	4.95
MOCHA	4.95
LATTE MACCHIATO	5.75
CARAMEL LATTE MACCHIATO*	6.75
EXTRA ESPRESSO SHOT	+ 1
CHOCOLAT CHAUD BELGE	4.95
THÉ	4.75

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	5.75
DIRTY CHAÏ LATTE (avec un espresso shot)	6.75
MATCHA LATTE	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 VERT GLACÉ MAISON	4.95
EAU PLATE - BRU 25cl 50cl	3.25 4.95
EAU PÉTILLANTE - BRU 25cl 50cl	3.25 4.95

NOS FAVORIS

THÉ GLACÉ MAISON PÊCHE	5.75
THÉ GLACÉ MAISON FRUIT DE LA PASSION	5.75
FRAPPÉ CARAMEL ET SEL MARIN	6.45
FRAPPÉ CHOCOLAT ET COOKIE	6.45
AVEC UN ESPRESSO SHOT	+ 1
COLD BREW CAFÉ	3.95
COLD BREW LATTE	5.75
COLD BREW CRÈME VANILLE	6.95

Notre cold brew est un café infusé à froid, riche en caféine.

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 & des vigneron.

Leurs vins sont certifiés biologiques & sans pesticides.

VINS

OÉ BLANC - AOC LANGUEDOC	6.45 30
OÉ ROSÉ - IGP MÉDITERRANÉE	6.45 30
OÉ ROUGE - AOC LANGUEDOC	6.45 30

PÉTILLANTS

MIMOSA OU BELLINI*	7.45
CRÉMANT D'ALSACE	7.45 38