



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	4.95

Petit-Déjeuner

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

PETIT-DEJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN	12.95
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	6.95
croissant pur beurre avec jambon fermier Luxembourgeois 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

BRUNCH

26.95

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 Luxembourgeois et sélection de fromages (Gouda & chèvre frais)

LE PÊCHEUR

servi avec du saumon Atlantique fumé

Accompagnements

FROMAGE (GOUDA & CHÈVRE FRAIS)	4.45
JAMBON FERMIER LUXEMBOURGEOIS	7.45
JAMBON FERMIER LUXEMBOURGEOIS & FROMAGE	6.95
SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ	8.95
SALADE MIXTE ^v	3.95
AVOCAT ^v	3.95
GUACAMOLE ^v	4.45
HOUMOUS ^v	4.45

Viennoiseries Bio

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

CROISSANT PUR BEURRE	2.95
PAIN AU CHOCOLAT	3.25
PAIN AUX RAISINS	3.55
PETITE BRIOCHE*	3.65
CROISSANT AUX AMANDES	4.95
CARRÉ CRÈME*	4.95
TORTILLON ^v	4.75
GOSETTE AUX POMMES*	4.95
TORSADE AU CHOCOLAT	4.75
CINNAMON ROLL* ^v	4.45
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

Oeufs

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 +2.5
- ajouter avocat +3.5
- ajouter saumon Atlantique fumé +5

OMELETTES 10.95

servis avec pain de blé au levain bio et baguette bio

- omelette au fromage de chèvre et légumes 12.95
- omelette jambon et fromage 14.95
- omelette au saumon Atlantique fumé 14.95

ŒUFS BÉNÉDICTE 16.95

œufs pochés bio, sauce hollandaise bio,
brioche toastée, ciboulette, salade

TOAST AUX ŒUFS BROUILLÉS 15.95

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

Tartines

Servies sur du pain de blé au levain bio.

Aussi disponible sur 1/2 baguette bio.

POULET & COURGETTE 14.95

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

SAUMON FUMÉ 16.45

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

KACHKEIS SCHMIER 13.95

fromage Luxembourgeois kachkéis,
oignons confits, sauce miel moutarde, rucola,
jambon cuit Luxembourgeois

THON 15.95

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 ^V 14.45

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 16.95

pain de blé au levain bio toasté (double)
avec jambon fermier Luxembourgeois, 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

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 chanvre
avec œufs mimosa, germes de poireaux,
furikake (graines de sésame et nori) et citron

• ajouter saumon Atlantique fumé +4.5

QUICHE AUBERGINE PARMESAN 16.95

portion servie avec salade mixte

SMOOTHIE CASSIS COCO 4.95 | 6.95

LIMONADE MENTHE & SPIRULINE MAISON 5.95

Salades

Servies avec du pain bio & beurre bio.

CAESAR 15.95

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

CHÈVRE CHAUD 16.95

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 17.95

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 ^V 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 14.95

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

LE TARTINE LUNCH 15.95

tartine du jour et pastel de nata

Plats Chauds

QUICHE 16.95

portion servie avec une salade mixte
• lorraine • feta et épinards • saumon et poireau

SOUPE BIO DU JOUR ^V 5.95 | 8.95

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 ^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

PASTEL DE NATA	2.95
COOKIE AU CHOCOLAT	2.95
COOKIE MIEL RAISINS	2.95
BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE	5.50
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	5.45
MERVEILLEUX	6.95
CRUMBLE FRAISE & RHUBARBE	6.95
TARTELETTE POMME & CANNELLE	6.45
TARTELETTE CARAMEL	5.95
TARTELETTE CITRON	6.45
TARTELETTE AUX FRUITS FRAIS	7.45
CAKE AU CHOCOLAT ^v	5.45
PAIN PERDU	9.95

GAUFRE DE LIÈGE	5.45
------------------------	------

servie avec fraises et sauce au chocolat

GOÛTER GOURMAND	8.95
------------------------	------

portion de tarte du jour et une boisson chaude classique bio

À LA PART

BOMBE AU CHOCOLAT	6.95
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES	7.45
CRUMBLE POMME & CERISE ^v	6.45
TARTE AU CHOCOLAT	5.45
TARTE AU RIZ	5.95

Boissons Chaudes Bio

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

CLASSIQUES

ESPRESSO	3.35
DOPPIO	4.25
ESPRESSO MACCHIATO	3.65
AMERICANO	3.75
LONG BLACK	3.75
CAPPUCCINO	4.75
FLAT WHITE	4.95
LATTE MACCHIATO	4.95
MOCHA	4.25
EXTRA SHOT	+ 1
CHOCOLAT CHAUD BELGE	4.75
THÉ	4.75

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

THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE**	4.85
----------------------------------	------

SPÉCIALITÉS

ELIXIR GINGEMBRE	5.45
-------------------------	------

infusion gingembre, citron, menthe fraîche** et sirop d'agave

GOLDEN LATTE	5.45
---------------------	------

curcuma, gingembre et maca

CHAÏ LATTE	5.95
MATCHA LATTE	5.95
LE LATTE QUOTIDIEN*	5.95

latte avec perles de caramel croustillantes et sirop d'agave

BOISSONS GLACÉES

CAFÉ GLACÉ	3.75
LATTE GLACÉ	4.85
CHAÏ LATTE GLACÉ	5.95
MATCHA LATTE GLACÉ	5.95

** la menthe fraîche n'est pas biologique

Boissons Froides

JUS DE POMME BIO	4.95
JUS D'ORANGE	4.95
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

LA DUCHESSE LIBERTINE 33cl - 5.2%	6.95
WANDERLUST IPA 33cl - 4.1%	6.95
NATURAL SELECTION IPA 33cl - 6.3%	6.95
SIMON BIO 33cl - 4.8%	3.95

Vins Bio & Bulles

SCHMIT-FOHL BLANC	6.95 34.95
SCHMIT-FOHL ROUGE	6.95 34.95
SCHMIT-FOHL ROSÉ	6.95 34.95

PÉTILLANT

MIMOSA *	6.95
SCHMIT-FOHL CRÉMANT*	6.95 34.95