



M E N U

• H I V E R •



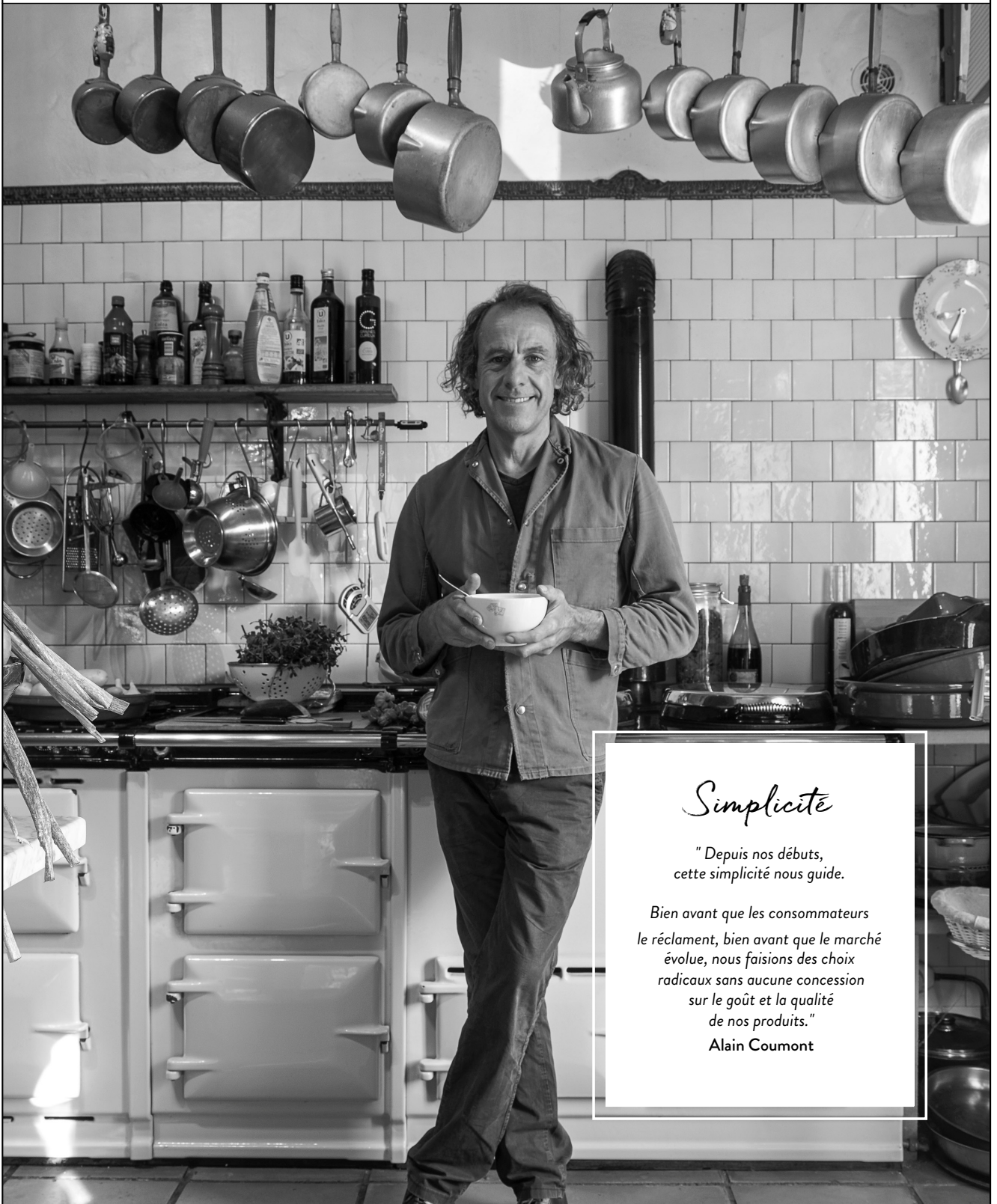
DÉCOUVREZ NOS
HISTOIRES EN LIGNE

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité



Simplicité

*"Depuis nos débuts,
cette simplicité nous guide.*

*Bien avant que les consommateurs
le réclament, bien avant que le marché
évolue, nous faisons des choix
radicaux sans aucune concession
sur le goût et la qualité
de nos produits."*

Alain Coumont

Pains

Servi avec du beurre, confiture & pâte à tartiner.

PANIER DU BOULANGER	29
sélection de différentes tranches de pains et baguette	
PETIT PAIN AU LEVAIN AUX TOMATES SÉCHÉES ET ROMARIN	9
FLûTE AUX NOISETTES ET RAISINS	12

Petit-Déjeuner

Servi avec du beurre, confiture & pâte à tartiner.

POFFERTJES - MINI PANCAKES	59
servis avec compote de fruits de saison, fruits rouges, bananes, crème épaisse	
PETIT-DEJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN	69
pain au chocolat ou croissant pur beurre, ou 2 mini vinnoiseries, pain de blé au levain et baguette, jus d'orange ou jus du moment et boisson chaude classique	
BRIOCHE PERDUE	59
préparée avec notre brioche pur beurre, servie avec fruits rouges et crème épaisse	
BELDI	59
trio msemen, harcha, baghrir, sélection de pains marocains, jus d'orange ou jus du moment, boisson chaude classique	
CROISSANT CHARCUTERIE ET FROMAGE	32
croissant pur beurre avec charcuterie de poulet et fromage Gouda, servi chaud	
BREAKFAST BOWL	69
œufs au plat, quinoa taboulé, avocat, tomate cerise, salade, ciboulette, citron et salsa tomate	

Céréales, Fruits Frais & Yaourt

GRANOLA PARFAIT	49
granola, yaourt, compote de fruits, fruits rouges, menthe fraîche	
BIRCHER MUESLI	49
muesli, fromage blanc, banane, fruits rouges, menthe fraîche	
SALADE DE FRUITS FRAIS	45
fruits de saison, fruits rouges, banane, menthe fraîche	
ACAI BOWL	59
acai, fruits frais de saison, granola	
CHIA BOWL	49
pudding de chia, fruits rouges, chocolat belge noir, menthe fraîche	

Oeufs

servis avec pain de blé au levain et baguette

ŒUFS BROUILLÉS OU OMELETTE	32	
• avec avocat		42
• avec charcuterie & fromage		49
ŒUFS BROUILLÉS KHLII	42	
ŒUF SHAKSHUKA	49	
duo de poivrons, tomates, huile d'olive, œuf au plat		

BRUNCH

135

Notre brunch est servi tous les jours avec une sélection de nos pains, jus d'orange ou jus du moment et une boisson chaude classique de votre choix, servi avec confiture et pâte à tartiner

COMPOSEZ VOTRE BRUNCH

Choisissez un élément par catégorie:

VIENNOISERIE

- croissant pur beurre
- pain au chocolat
- pain aux raisins

PROTÉINE

- œufs brouillés
- taboulé de quinoa
- charcuterie et fromage

DEMI-TARTINE

- toast avocat
- saumon fumé
- thon

DESSERT

- granola Parfait
- salade de fruits frais
- bircher muesli

Accompagnements

FROMAGE	25
CHARCUTERIE	25
CHARCUTERIE & FROMAGE	30
SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ	45
HOUMOUS	30
SALADE MIXTE	30
concombre, tomate cerise, vinaigrette, salade	
GUACAMOLE	30
avocat, citron, baguette, pain complet	

Viennoiseries

CROISSANT PUR BEURRE	8
PAIN AU CHOCOLAT	9
PAIN AUX RAISINS	12
CROISSANT AUX AMANDES	12
ROULÉ CANNELLE	12
TORSADE AU CHOCOLAT	12
BRIOCHE AU SUCRE	12
BRIOCHE AU CHOCOLAT	15
TARTE BRIOCHÉE AUX POMMES	15
TARTE BRIOCHÉE DU MOMENT	15
PANIER DE MINI VIENNOISERIES	15
un mini pain au chocolat et un mini croissant pur beurre	

Tartines

Servies sur du pain de blé au levain.

SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ	79
saumon atlantique fumé, concombre, radis, sauce aux herbes, aneth et ciboulette	
TOAST AVOCAT	69
pain de blé au levain toasté avec guacamole, concombre, radis, super graines et sel citron-cumin	
• avec saumon atlantique fumé	89
• avec œufs brouillés	79
THON	79
thon, houmous, céleri, ciboulette, radis et concombre	
MÉDITERRANÉENEN	89
pastrami, houmous de betteraves, poivrons confits, citrons confits, olives marinées, graines	

Tartines Chaudes

CROQUE MONSIEUR	89
pain de blé au levain toasté avec charcuterie poulet, fromage Gouda, béchamel, sauce tomate, et salade	
TOAST POULET COURGETTES & PARMESAN	89
pain de blé au levain toasté avec poulet fermier, parmesan, courgettes grillées, huile de basilic et persil	
GRILLED CHEESE	95
avec brie, bacon de bœuf, oignons caramélisés, champignons, noisettes, servi avec de la salade	

Salades

Servie avec du pain & beurre.

CAESAR AVEC POULET	95
poulet, bacon de boeuf, chips de parmesan, croûtons maison, œuf dur, salade et sauce Caesar maison	
SAUMON & QUINOA	109
saumon Atlantique fumé, taboulé de quinoa, guacamole, caviar de betterave rouge, ricotta aux herbes, aneth, citron et sauce aux herbes, salade	
SALADE CHÈVRE CHAUD GRILLÉ	109
chèvre chaud, flûtes noisettes raisins, myrtilles, granola, sauce vinaigrette myrtilles balsamique, tomates cerises, concombre, ciboulette, salade	
FALAFEL BOWL	95
falafels, pickles d'oignons, houmous, légumes marinés, taboulé de chou-fleur, tomates, concombre, chou rouge mariné, sauce tahini	

NOS COMBOS

DÉJEUNER DU BOULANGER	119
soupe au choix et demi-tartine du jour, citronnade classique ou eau plate ou eau gazeuse, dessert du jour	
TARTINE LUNCH	119
tartine saumon atlantique fumé, thon ou avocat, citronnade classique, eau plate ou eau gazeuse, dessert du jour	
DÉJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN	119
quiche du jour servie avec une salade, citronnade classique, eau plate ou eau gazeuse, dessert du jour	

Spécialités

CHICKEN BRIOCHE BUN	89
poulet, oignons caramélisés, champignons, fromage Gouda, sauce tomate, servi avec une salade	
SANDWICH FOCCACIA	89
avec burrata, légumes grillées, pesto, servi avec une salade	
CHALLAH SANDWICH	79
houmous de betterave, pastrami, fromage, cornichons, tomates, servi avec une salade	
VIENNOIS SALMON CLUB	79
Saumon, ricotta, concombre, herbes, servi avec une salade	

Plats Chauds

Servi avec du pain & beurre.

QUICHE	79
portion servie avec de la salade . Lorraine	
. Végé: épinards, champignons de paris, poireaux, fromage Gouda	
SOUPE DU JOUR	59
servie avec nos croûtons	
SOUPE TOMATE FRAÎCHES	59
servie avec nos croûtons, ricotta et huile d'argan	
SAUMON EN PAPILOTTE	129
servis avec légumes marinés, quinoa, herbes aromatiques	
CHICKEN FARM	119
suprême de poulet servi avec taboulé de chou-fleur, fondue de poireaux, carottes, vinaigrette de myrtilles maison, noisettes	

Desserts

BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE	28	MANHATTAN COOKIE	24
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	28	COOKIE TOUT CHOCO	20
TARTELETTE AMANDINE-POMME-CANNELLE	28	CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES	38
TARTELETTE PASSION	32	PAVLOVA	32
TARTELETTE CITRON	32	FLAN VANILLE	32
TARTELETTE AUX FRUITS FRAIS	32	CAKE ROSE FRAMBOISE	32
GAUFRE DE LIÈGE	38	CARROT CAKE	38
MUFFIN CHOCO	24	TARTE CHOCOLAT FAÇON LE PAIN QUOTIDIEN	38
MUFFIN FRUITS ROUGES	24		
MUFFIN POMME-CANNELLE	24		

Boissons Chaudes

Toutes nos boissons chaudes sont préparées avec du café biologique et disponible avec du lait végétal en supplément*.

CLASSIQUES

ESPRESSO	28
DOPPIO (DOUBLE EXPRESSO)	30
AMERICANO	30
NOISETTE	30
CAPPUCCINO	32
LATTE MACCHIATO	32
FLAT WHITE	35

double espresso crème

THÉ ET INFUSIONS BIO	32
----------------------	----

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

THÉ À LA MENTHE	28
-----------------	----

SPÉCIALITÉS

CHAÏ LATTE	42
CHOCOLAT CHAUD BELGE	39
GOLDEN LATTE	42
MATCHA LATTE	42
ELIXIR GINGEMBRE	42

gingembre, citron, menthe et sirop d'agave

Boissons Glacées

CAFÉ GLACÉ	32
LATTE GLACÉ	38
CHAÏ LATTE GLACÉ	42
MATCHA LATTE GLACÉ	42
THÉ GLACÉ MAISON	38

Rooibos Bio

Boissons Froides

JUS D'ORANGE	28
--------------	----

JUS DE SAISON PRESSÉ À FROID	38
------------------------------	----

- pomme, charbon actif et citron vert
- carotte, gingembre et curcuma
- oranges, fraises, framboises

CITRONNADE MAISON

- citron 32 |
- framboise 35 |

LA PÉTILLANTE	38
---------------	----

lavande, rose et eau gazeuse

SHOT DE SAISON 60ml	32
---------------------	----

SMOOTHIE BLEU	42
---------------	----

myrtilles, coco, bananes, spiruline bleue

EAU PLATE 50cl	15
----------------	----

EAU PLATE 75cl	32
----------------	----

EAU PÉTILLANTE 25cl	12
---------------------	----

EAU PÉTILLANTE 75cl	35
---------------------	----

Notre café est issu de commerce équitable, cultivé par des caféiculteurs certifiés bio et fairtrade. Nous nous engageons à soutenir nos producteurs de café bio et leurs communautés. Nous accompagnons nos caféiculteurs du Pérou, du Nicaragua et de Colombie pour leur permettre de développer une production durable pour eux et pour la planète ainsi que d'améliorer leur niveau de vie grâce à des assistances techniques et commerciales, des formations et un soutien financier durable.

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.

Bien que nous prenions des mesures pour minimiser les risques et manipuler en toute sécurité les aliments qui contiennent des allergènes potentiels (dont: gluten, lait, œufs, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, sulfites) nous vous informons qu'une contamination croisée peut se produire.

Nous travaillons avec des ingrédients frais, la composition des plats peut donc varier.