

TARTINES

Servies sur du pain de blé au levain bio.

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



TOAST AVOCAT ^v

guacamole, concombre, radis,
supergraines & sel citron-cumin 13.95

• avec œufs brouillés bio +2.75

• avec saumon Atlantique fumé +4.75

CROQUE MONSIEUR

double pain de blé au levain bio toasté
avec jambon fermier belge & Gouda,
servi avec salsa tomate bio et salade mixte 17.95



GARDENER'S CROQUE ^v

pain de blé au levain bio toasté
avec houmous, courgettes grillées,
pesto rosso bio, servi avec salade mixte,
avocat aux supergraines,
vinaigrette végane et salsa tomate bio 15.95

THON

houmous, céleri, ciboulette,
radis & concombre 13.95

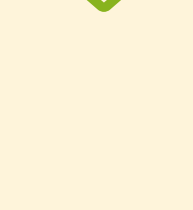
TARTARE DE BOEUF BELGE

bœuf belge bio, parmesan,
huile de basilic & tomates séchées bio 16.95



TOAST POULET & MOZZARELLA FUMÉE

pain de blé au levain bio toasté avec poulet plein champ,
mozzarella fumée, courgettes grillées,
huile de basilic & persil 17.95



BAKER'S LUNCH

grand bol de soupe bio du jour,
½ tartine du jour et salade mixte 16.95

• avec pastel de nata ou gaufre belge nature +2.95

★ Les favoris de nos invités.

Simples. Naturels. Authentiques.

Depuis plus de 35 ans, nous nous engageons à servir des plats
simples, naturels et pleins de saveurs - élaborés à partir
d'ingrédients frais et de qualité. Au fil du temps,
certains plats sont devenus les favoris de nos invités.

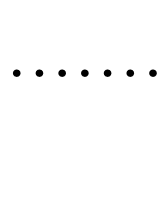
Ces incontournables sont appelés aujourd'hui

les favoris de nos invités, reflétant

le cœur de notre philosophie culinaire.



Découvrez les plats que vous avez choisis comme vos favoris.



*Nos meilleurs choix, sains et équilibrés,
vous donnent de la vitalité toute la journée.*

V VEGAN

SALADES

Servies avec une sélection de pains & beurre bio.

CHÈVRE CHAUD

flûte bio aux noisettes & raisins toastée,
granola bio, canneberges séchées,
tomates cerises, concombre, mesclun, ciboulette
& vinaigrette à la myrtille 17.95

• avec lard grillé +3.75



SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ & THON

pain nordique, salade romaine,
jeunes pousses, tomates cerises, concombre,
citron, vinaigrette végane et
sauce aux herbes fraîches 18.95



CAESAR

poulet plein champ, lard grillé, parmesan,
croûtons bio faits maison, œuf dur bio,
salade romaine & sauce Caesar 17.95

FLATBREADS

Tous nos flatbreads sont à base de levain.



FLATBREAD PORTOBELLO & LÉGUMES RÔTIS

tapenade de champignons, butternut rôti,
brocoli & champignons portobello, pickles d'oignon
rouge, persil et huile épicée maison 16.95

• avec mozzarella di bufala D.O.P. +3

• avec jambon Serrano +3

FLATBREAD AVEC DEUX ŒUFS BIO AU PLAT

skyr bio, sel citron-cumin, tomates cerises rôties,
persil et huile épicée maison 14.95



FLATBREAD À L'ITALIENNE

mozzarella di bufala D.O.P.,
jambon Serrano, pesto rosso bio,
tomates cerises et huile de basilic 17.95

SOUPES & QUICHES

QUICHE

avec une salade mixte

• Lorraine 15.95

• feta et épinards 15.95



SOUPE BIO DU JOUR ^v

avec pain de blé au levain bio, baguette bio,
croûtons faits maison et beurre bio 5.45 / 8.45

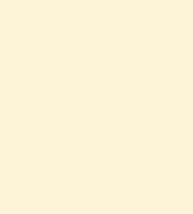


POT-AU-FEU BIO 14.95

• avec quinoa +1

• avec poulet plein champ +3.75

Specialités DE SAISON



BOWL AUX LÉGUMES D'AUTOMNE

butternut rôti, chou-fleur au curcuma,
riz complet, champignons sautés,
noix de cajou, jeunes pousses,
mesclun et sauce aux herbes végane 14.95

• avec avocat +3.75

• avec feta +3

• avec poulet plein champ +3.75

BOWL SAUMON MISO

saumon Atlantique fumé à chaud, chou-fleur
au curcuma, riz complet, avocat, salade de maïs
façon Pico de Gallo, coriandre, citron, radis,
jeunes pousses et vinaigrette au miso 17.95

PINSA MORTADELLE ET PISTACHE

flatbread au levain plié avec mortadelle,
pesto de pistache, mozzarella di bufala D.O.P.
tomates et jeunes pousses 16.95

CROQUE ARGENTIN AU PASTRAMI

inspiré par notre chef argentin -
double tranche de pain de blé au levain bio toasté
avec pastrami mariné, pesto rosso bio,
champignons sautés, Comté, pickles d'oignon
rouge et salade romaine 19.95

L'histoire argentine

Pour les suggestions de saison, nous avons collaboré
avec notre chef argentin Charlee, pour créer le parfait
mélange entre notre classique croque-monsieur et
leur incontournable croque steak. Né d'une fusion
culinaire entre la Belgique et l'Argentine, le croque
argentin au pastrami réunit le meilleur des deux mondes.

Astuce: **Pressez le citron sur le croque,
comme le veut la tradition locale.**

DESSERTS

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE 6.45

TARTELETTE FRAMBOISE MERINGUÉE 6.45

TARTELETTE POMME-CANNELLE 6.45

TARTELETTE CARAMEL 6.45

★ **GAUFRE DE LIÈGE** 6.85
banane et sauce au chocolat

GOÛTER GOURMAND

portion de tarte du jour et
une boisson chaude classique bio 8.95

MADELEINE 2.95

PASTEL DE NATA 2.95

COOKIES chocolat ou miel-raisins 2.95

ÉCLAIR AU CHOCOLAT 5.45

MERVEILLEUX 6.45

MILLEFEUILLE AUX POMMES 7.45

★ **CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES** à la part 7.45

DÉLICE AU CHOCOLAT ^Y 5.45

BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE 6.25

Découvrez tout notre assortiment de desserts au comptoir.

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

CAPPUCCINO 4.75

AMERICANO 3.95

ESPRESSO 3.75

LONG BLACK 4.75

FLAT WHITE 4.95

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

★ **ÉLIXIR GINGEMBRE*** 4.95

CHAÏ LATTE 5.75

MATCHA LATTE 6.95

CARAMEL LATTE MACCHIATO 6.75

L'histoire de l'elixir gingembre

Redécouvrez l'une de nos boissons les plus emblématiques, présente sur notre menu depuis les tout premiers jours. Notre élixir gingembre est préparé avec une infusion bio, du gingembre fraîchement râpé, du citron*, du sirop d'agave et de la menthe fraîche* — une préparation vibrante conçue pour votre bien-être et l'éveil des sens.

BOISSONS FROIDES

★ **LIMONADE MAISON** citron ou framboises 5.95

JUS D'ORANGE 4.95 / 6.95

JUS DE POMME BIO 4.95 / 6.95

JUS DETOX PRESSÉ À FROID 5.95

- pomme, charbon actif et citron vert
- carotte, gingembre et curcuma bio
- poire bio, épinard et menthe bio

FRAPPÉ COOKIE CHOCOLAT OU CARAMEL 6.45

CAFÉ COLD BREW OU LATTE 3.95 / 5.75

EAU PLATE OU PÉTILLANTE BRU 25cl | 50cl 3.25 /4.95

LIMONADE BOTANIQUE PÉTILLANTE 4.95

★ **THÉ GLACÉ MAISON**

- thé vert 4.95
- fruit de la passion ou pêche 5.75

VINS BIO, BULLES & BIÈRES

VINS & PÉTILLANTS

OÉ BLANC - OÉ ROSÉ - OÉ ROUGE 6.45 / 30

MIMOSA OU BELLINI* 7.45

CRÉMANT D'ALSACE 7.45 / 38

BIÈRES

CRISTAL 25cl - 0% 3.95

VEDETT EXTRA WHITE 33cl - 4.7% 4.95

VEDETT EXTRA PILSNER 33cl - 5.2% 4.95