

MENU

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité

PETIT-DÉJEUNER Servi avec notre beurre bio, nos confitures & pâtes à tartiner bio.

PETIT-DÉJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN croissant pur beurre ou pain au chocolat,

jus d'orange ou jus de pomme bio et une boisson chaude classique bio au choix 9.95 avec skyr bio & fruits frais +3.95

• avec un oeuf bio à la coque & mouillettes +3.95

- avec pain de blé au levain bio et baguette bio +3.95
- formule complète +9
- PANCAKES PROTÉINÉS

banane, myrtilles, menthe fraîche, skyr bio et confiture de fraises 12.5

MINI PANCAKES banane, myrtilles, raisins noirs, grenade,

menthe fraîche, crème épaisse

et confiture de fraises 12.5

PAIN PERDU

brioche, pomme rôtie, myrtilles, menthe fraîche et crème épaisse 10.95 **CROISSANT JAMBON & FROMAGE**

jambon Label Rouge et Comté 7.95

croissant pur beurre chaud avec

BREAKFAST BOWL taboulé de quinoa, œufs brouillés bio, tomates cerises, purée d'avocat, persil,

notre pain bio au cannabis-chanvre 14.95

citron, mesclun et supergraines, servi avec

Nous utilisons des farines issues de l'agriculture biologique,

de nos traditions passées.

GRANOLA PARFAIT

fruits frais de saison 7.95

Farine, eau, sel et temps

du levain et un procédé de fermentation et de pousse lente pour un meilleur développement des arômes.

Nos pains au levain bio sont préparés dans le respect

AUURI2 & FKUI2

choix entre: skyr bio ou yaourt au soja bio 9.95 SALADE DE FRUITS FRAIS V

granola bio, fruits frais et menthe fraîche -

DÉLICE DE CHIA AU FRUIT DE LA PASSION pudding de chia bio au lait d'amande et

purée de fruit de la passion, myrtilles, raisins,

grenade et chocolat noir bio - choix entre:

skyr bio ou yaourt au soja bio 9.95 EUFS BIO Tous nos œufs sont bio et issus de poules élevées en plein air.

avec avocat tranché +3 avec poitrine fumée +3.5 avec saumon Atlantique fumé* +4

avec baguette bio et

avec baguette bio et

BRUNCH

ŒUF AU PLAT (1 OU 2)

ŒUFS BROUILLÉS

avec baguette bio et

pain de blé au levain bio 11.95

pain de blé au levain bio 4.65 / 6.95 ŒUF À LA COQUE (1 OU 2)

mouillettes de pain de blé au levain bio 4.65/6.95

pain de blé au levain bio toasté, œufs brouillés bio, avocat, tomates cerises, coriandre et pesto rosso bio 14.5

TOAST AUX ŒUFS BROUILLÉS

classique et des confitures et pâtes à tartiner bio 26.95 **COMPOSEZ VOTRE BRUNCH** choisissez-en 1 dans chaque catégorie :

mimosa

PROTÉINE

DESSERT

mini granola parfait

avec yaourt au choix

· mini délice de chia

au fruit de la passion

• mini salade de fruits frais ^V

bellini

sélection de pains bio, une boisson chaude

DEMI-TARTINE toast avocat ^v

saumon Atlantique fumé*

brioche pur beurre

• jus de pomme bio

VIENNOISERIE

• jus d'orange

AVEC UN VERRE DE PROSECCO & DES MINI

poulet & avocat

thon

· pancakes oeuf poché et pickles d'oignons rouges • gaufre de Liège, banane & sauce au chocolat

· œuf à la coque bio croissant pur beurre · œufs brouillés bio • croissant hibiscus ^V • taboulé de quinoa ^v pain au chocolat

BOISSONS FROIDES & BULLES

- RENDEZ-LE PLUS GOURMAND +8
- pancakes avec saumon Atlantique fumé*, crème épaisse & aneth · pancakes avec poitrine fumée & sirop d'agave

PANCAKES OU UNE GAUFRE AU CHOIX

PAINS & VIENNOISERIES

Servis avec nos confitures bio & pâtes à tartiner bio. SÉLECTION DE PAINS & BAGUETTE BIO 7.5

PORTION DE BAGUETTE BIO 4 ROULÉ A LA CANNELLE V 4.45

PAIN AU CHOCOLAT 3.6 **CROISSANT PUR BEURRE** 3.5

frais, la composition des plats peut donc varier.

MEILLEURS CHOIX: COLLECTEZ 5 POINTS EXTRA AVEC TARTINE CLUB

Découvrez nos autres délicieuses viennoiseries au comptoir.

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

V · **VEGAN**

TARTINES

Servies sur du pain de blé au levain bio ou au choix du pain sans gluten (+2€).

TOAST AVOCAT V

purée d'avocat, concombre, radis,

- supergraines & sel citron-cumin 13.5 avec œuf poché bio +2.5
- avec poitrine fumée +3.5
- avec saumon Atlantique fumé* +4
- CROQUE MONSIEUR GRATINÉ

double pain de blé au levain bio toasté,

jambon blanc Label Rouge, Comté, Parmesan et béchamel, servi avec une sauce tomate acidulée bio et salade mixte 18.95 CROQUE DU JARDINIER V

pain de blé au levain bio toasté avec houmous, courgettes grillées, pesto rosso bio servi avec salade mix-

te, avocat aux supergraines, vinaigrette végane

et sauce tomate acidulée bio 17.5 **THON** houmous, céleri, ciboulette,

radis & concombre 14.5 **POULET & AVOCAT**

concombre, cébettes & citron 14.95

TOAST POULET & PROVOLA FUMÉE pain de blé au levain bio toasté avec poulet plein champ,

huile de basilic & persil 16.5

poulet plein champ, purée d'avocat,

provola fumée, courgettes grillées,

ESAISO **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

• avec feta +3 avec poulet plein champ +4 **BOWL SAUMON MISO** saumon Atlantique fumé* à chaud, chou-fleur

au curcuma, riz complet, avocat, salade de mais

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

champignons sautés, Comté, pickles d'oignon

rouge et salade romaine 19.95

avec pesto rosso bio, pastrami mariné,

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.

comme le veut la tradition locale.

Astuce: Pressez le citron sur le croque,

CHÈVRE CHAUD flûte bio aux noisettes & raisins toastée, granola bio, canneberges séchées, tomates cerises, concombre,

mesclun, ciboulette & vinaigrette à la myrtille 16.95

SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ* & THON

pain nordique, salade romaine, jeunes pousses,

Servies avec une selection de pains & beurre bio.

tomates cerises, concombre, citron, vinaigrette végane et sauce aux herbes fraîches 18.5

CÉSAR

avec poitrine fumée +3.5

SALADES

salade romaine & sauce César 17.5 DÉJEUNER DU BOULANGER

poulet plein champ, poitrine fumée, Parmesan,

croûtons bio faits maison, œuf dur bio,

grand bol de soupe bio du jour,

½ tartine du jour et salade mixte 17

• avec pastel de nata ou gaufre de Liège nature +3

FLATBREADS

Tous nos flatbreads sont à base de levain.

FLATBREAD PORTOBELLO

& LÉGUMES RÔTIS tapenade de champignons, butternut rôti, brocoli & champignons portobello, pickles d'oignon

FLATBREAD AVEC DEUX ŒUFS AU PLAT BIO

skyr bio, sel citron-cumin, tomates cerises rôties,

rouge, persil et huile épicée maison 16.95

• avec mozzarella di bufala D.O.P. +3

avec Speck IGP +3

persil et huile épicée maison 13.95 avec avocat tranché +3

> FLATBREAD À L'ITALIENNE Speck IGP, mozzarella di bufala D.O.P.,

pesto rosso bio, tomates cerises

& huile de basilic 17.95

avec saumon Atlantique fumé* +4

avec poitrine fumée +3.5

avec une salade mixte 15.95 Lorraine feta et épinards SOUPE BIO DU JOUR V

avec pain de blé au levain bio, baguette bio,

croûtons faits maison et beurre bio 6.95 / 8.95

bouillon de légumes de saison aux épices 12.95

SOUPES & QUICHES

* Les favoris de nos invités.

POT-AU-FEU BIO

• avec quinoa +1.5

avec poulet plein champ +4

QUICHE

Simples. Naturels. Authentiques. Depuis plus de 35 ans, nous nous engageons à servir des plats simples, naturels et pleins de saveurs - élaborés à partir

Ces incontournables sont appelés aujourd'hui les favoris de nos invités, reflétant le coeur 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.

d'ingrédients frais et de qualité. Au fil du temps, certains plats sont devenus les favoris de nos invités.

Prix & moyens de paiement: tickets restaurants acceptés. **V** · **VEGAN**

> Les règlements par chèque ne sont pas acceptés. Prix en €, taxes et service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Nous disposons également d'un menu pour enfants,

> > demandez à votre hôte pour plus de détails.

DESSERTS

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE 6.95

TARTELETTE POMME-CANNELLE 6.95



GAUFRE DE LIÈGE 6.5

- banane ou sauce au chocolat 6.95
- banane et sauce au chocolat 7.5

GOÛTER GOURMAND 9.95 Du lundi au vendredi, de 15h à 18h hors jours fériés.

un dessert jusqu'à 6.95€ au choix avec une boisson chaude bio classique au choix avec une boisson chaude bio double +1

PASTEL DE NATA 2.95

MADELEINE 2.65

COOKIES chocolat ou miel-raisins 2.95 **ÉCLAIR VANILLE & CHOCOLAT** 6.45

MERVEILLEUX AU CHOCOLAT 6.95

FEUILLETÉ AUX POMMES 5.45

CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES à la part 7.45

MOELLEUX AU CHOCOLAT V 6.95 **BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE** 6.45

PART DE CAKE AU CHOIX 4.95

cake nature, cake au chocolat ou cake au citron 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**

EXPRESSO 2.95 / 3.95

NOISETTE 3.5 / 4

CAFÉ LONG 3.5 / 4

CAFÉ CRÈME 4.95 / 5.95

FLAT WHITE - double expresso crème 5.95 / 6.95

CAPPUCCINO 4.95 / 5.95

THÉ 5.5 English breakfast, earl grey, chunmee,

jasmin, rooibos, camomille, masala chai

THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE** 5.95 SPÉCIALITÉS

CHOCOLAT CHAUD BELGE 6.5

CHAÏ LATTE 6.5



du gingembre fraîchement râpé, du citron**,

L'histoire de l'élixir gingembre

ÉLIXIR GINGEMBRE** 5.95

vibrante conçue pour votre bien-être et l'éveil des sens.

du sirop d'agave et de la menthe fraîche** — une préparation

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,



· carotte, gingembre et curcuma bio · poire bio, épinard et menthe bio

CITRONNADE 25cl 6.5

JUS D'ORANGE 25cl 6.5

JUS DE POMME BIO 25cl 6.5

JUS DETOX PRESSÉ À FROID 6.95

· pomme, charbon actif et citron vert

FRAPPÉ COOKIE CHOCOLAT OU CARAMEL 6.95 avec shot expresso +1

CAFÉ COLD BREW OU LATTE 3.95 / 5.75 LIMONADE BOTANIQUE PÉTILLANTE 25cl 4.95

· thé vert ou fruit de la passion ou pêche

EAU PLATE - EAU GAZEUSE 50cl 4.95

KOMBUCHA BIO 37.5CL 7.95 de saison

THÉ GLACÉ MAISON 6.5

• IGP VAUCLUSE PRINCIPAUTÉ D'ORANGE 6.5 / 27.5 • AOC LANGUEDOC, LE LANGUEDOC 6.5 / 27.5

WHITE - OÉ • AOC CÔTE DU RHÔNE, LE CÔTE DU RHÔNE 6.5 / 27.5

• **AOC BUGEY, LE BUGEY** 6.5 / 27.5

- ROSÉ OÉ • IGP PROVENCE, LE ROSÉ MEDITERRANÉE 6.5 / 27.5
- PROSECCO BRUT TENUTE ARNACES 6.95 • MIMOSA OU BELLINI 6.95
- **BIÈRES**

MENU ENFANT

BAPBAP ORIGINAL BLONDE PALE ALE - 5,8% en fût 25 cl ou 50 cl / bouteille 33cl 4.95 / 8 / 7.95 BAPBAP GUINGUETTE IPA 5.8% - bouteille 33cl 7.95 BAPBAP FAUBOURG BLONDE 4.8% - bouteille 33cl 7.95

LEPAINQUOTIDIENFR

Demandez notre menu spécialement conçu pour les enfants. Nos hôtes se feront un plaisir de vous aider.

RED - OÉ

PÉTILLANT