

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

poulet plein champ, purée d'avocat,
concombre, cébettes & citron 14.95

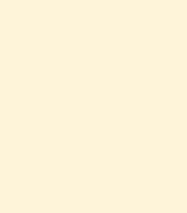


TOAST POULET & PROVOLA FUMÉE

pain de blé au levain bio toasté avec poulet plein champ,
provola fumée, courgettes grillées,

huile de basilic & persil 16.5

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

• 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 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 pesto rosso bio, pastrami mariné,
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.**

SALADES

Servies avec une selection 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 16.95

• avec poitrine fumée +3.5



SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ* & THON

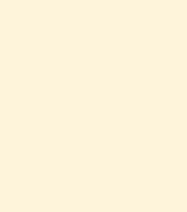
pain nordique, salade romaine, jeunes pousses,
tomates cerises, concombre, citron, vinaigrette végane
et sauce aux herbes fraîches 18.5



CÉSAR

poulet plein champ, poitrine fumée, Parmesan,
croûtons bio faits maison, œuf dur bio,

salade romaine & sauce César 17.5



DÉJEUNER DU BOULANGER

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
rouge, persil et huile épicée maison 16.95

• avec mozzarella di bufala D.O.P. +3

• avec Speck IGP +3

FLATBREAD AVEC DEUX ŒUFS AU PLAT BIO

skyr bio, sel citron-cumin, tomates cerises rôties,
persil et huile épicée maison 13.95

• avec avocat tranché +3

• avec poitrine fumée +3.5

• avec saumon Atlantique fumé* +4



FLATBREAD À L'ITALIENNE

Speck IGP, mozzarella di bufala D.O.P.,
pesto rosso bio, tomates cerises

& huile de basilic 17.95

SOUPES & QUICHES

QUICHE

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



POT-AU-FEU BIO

bouillon de légumes de saison aux épices 12.95

• avec quinoa ^V +1.5

• avec poulet plein champ +4

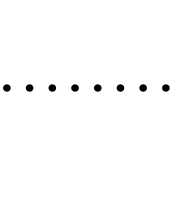
★ Les favoris de nos invités.

Simple. Naturel. Authentique.

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

**Prix & moyens de paiement: tickets restaurants acceptés.
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

MADELEINE 2.65

PASTEL DE NATA 2.95

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 ^Y 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

CAFÉ LONG 3.5 / 4

NOISETTE 3.5 / 4

CAFÉ CRÈME 4.95 / 5.95

CAPPUCCINO 4.95 / 5.95

FLAT WHITE - double expresso crème 5.95 / 6.95

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

MATCHA LATTE 6.5

CARAMEL LATTE MACCHIATO** 5.95

★ ÉLIXIR GINGEMBRE** 5.95

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

★ 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

• carotte, gingembre et curcuma bio

• poire bio, épinard et menthe bio

EAU PLATE - EAU GAZEUSE 50cl 4.95

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 GLACÉ MAISON 6.5

• thé vert ou fruit de la passion ou pêche

KOMBUCHA BIO 37.5CL 7.95

de saison

VINS BIO, BULLES & BIÈRES

RED - OÉ

• 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

PÉTILLANT

• PROSECCO BRUT TENUTE ARNACES 6.95

• MIMOSA OU BELLINI 6.95

BIÈRES

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

MENU ENFANT

Demandez notre menu spécialement conçu pour les enfants.

Nos hôtes se feront un plaisir de vous aider.

AOC: Appellation d'Origine Contrôlée