



M E N U



DÉCOUVREZ
NOTRE UNIVERS

MA

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité



Qualité

Sourcés auprès des Domaines Agricoles,
90% de nos fruits et légumes sont Bio
pour vous garantir qualité et fraîcheur.

PETIT-DÉJEUNER

servis avec jus d'orange ou jus du moment et boisson chaude classique

PETIT-DÉJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN 69

pain au chocolat ou croissant pur beurre ou 2 mini viennoiseries servi avec sélection de pains, confiture et pâte à tartiner

BELDI 59

trio de msemen, harcha à l'orge, harcha olive, servis avec ricotta, olives et miel

• avec oeufs au khlii 89

PETIT-DÉJEUNER NORDIQUE 95

tartines de saumon Atlantique fumé sur pain nordique et mini porridge

PETIT-DEJEUNER HEALTHY 95

toast avocat et mini granola parfait

BRIOCHES, PANCAKES & CROISSANTS

CROISSANT CHARCUTERIE & FROMAGE 42

croissant pur beurre avec charcuterie de poulet et fromage Gouda, sauce tomate maison

CROISSANT SAUMON FUMÉ 59

croissant pur beurre avec saumon, épinards, champignons de Paris, ricotta aux herbes

THE SAVOURY PANCAKES STACK 69

stack de 3 pancakes, bacon de boeuf fumé, nappage au sirop d'érable

• avec œufs 79

BRIOCHE PERDUE SALÉE 79

brioche pur beurre, œuf au plat, ricotta aux herbes, épinards, champignons de Paris

• avec saumon fumé et avocat 95

BRIOCHE PERDUE SUCRÉE 59

brioche pur beurre, servie avec fruits de saison, compote de fruits rouges maison et crème vanille

MINI PANCAKES RED BERRIES 59

poftertjes sucrés servis avec compote de fruits rouges maison, bananes, crème vanille

MINI PANCAKES CHOCO BANANE 59

poftertjes sucrés servis avec pépites de chocolat, bananes, amandes effilées et sauce chocolat Belge

ACCOMPAGNEMENTS

CHARCUTERIE ET/OU FROMAGE GOUDA 30

GUACAMOLE 30

HOUMOUS 30

HALLOUMI 35

SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ 45

ŒUFS

Servis avec pain de blé au levain.

ŒUFS BROUILLÉS OU OMELETTE 39

• avec avocat 55

• avec charcuterie et/ou fromage 55

ŒUFS BROUILLÉS KHLII 49

ŒUFS SHAKSHUKA 55

duo de poivrons, deux œufs au plat, tomates, huile d'olive

FLATBREAD AU LEVAIN 69

flat bread au levain garni de deux œufs au plat, labneh, tomates cerises rôties, zaatar maison

TURKISH EGGS 69

2 œufs pochés sur une base de yaourt à l'ail, sauce tomate, huile pimentée, pickles d'oignons, pain au levain toasté

• avec halloumi ou fêta 89

BREAKFAST BOWL 75

2 œufs au plat, taboulé de quinoa, avocat, tomates cerises, salade, ciboulette, citron et salsa tomate

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, confiture et pâte à tartiner

COMPOSEZ VOTRE BRUNCH
Choisissez un élément par catégorie

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| VIENNOISERIE | PROTÉINE |
| • croissant pur beurre | • œufs brouillés bio |
| • pain au chocolat | • taboulé de quinoa |
| • pain aux raisins | • charcuterie & fromage |
| DEMI-TARTINE | DESSERT |
| • toast avocat | • granola parfait |
| • saumon Atlantique fumé | • salade de fruits frais |
| • thon | • hot quinoa porridge |

CÉRÉALES, FRUITS & YAOURTS

SALADE DE FRUITS FRAIS 45

fruits de saison, fruits rouges, bananes, menthe fraîche

GRANOLA PARFAIT 55

granola maison au miel, yaourt, compote de fruits, fruits rouges, bananes, menthe fraîche

CHIA BOWL 55

pudding de chia, fruits rouges, chocolat belge noir, menthe fraîche

AÇAÏ BOWL 60

açaï, fruits frais de saison, granola maison

HOT QUINOA PORRIDGE 60

quinoa cuit façon porridge, dattes, raisins secs, noix, pommes, bananes, cannelle

CINNAMON CEREALS 60

bol de mini cinnamon rolls faits maison façon céréales, lait chaud ou froid

TARTINES & FLATBREADS

Fait avec du pain de blé au levain artisanal.

TOAST AVOCAT 69

guacamole, concombre, radis, super graines et sel citron-cumin

• avec œufs brouillés 79

• avec saumon Atlantique fumé 89

TARTINE SAUMON FUMÉ 79

saumon Alantique fumé, pain nordique, ricotta aux herbes, concombres, pousses

FRENCH GRILLED CHEESE 95

Brie, bacon de bœuf, oignons caramélisés, champignons, noisettes, servi avec une salade

FLATBREAD ITALIEN AU LEVAIN 95

stracciatella, légumes grillés, pesto maison

• avec poulet 125

FLATBREAD FORESTIER AU LEVAIN 95

crème d'aubergines, champignons de Paris, pickles d'oignons, fêta, germes, dukkah, huile de truffe blanche

• avec poulet 125

CROQUES & SANDO

Servis avec une salade.

CROQUE SPICY TUNA 85

pain de blé au levain toasté avec thon, houmous, ciboulette, tabasco, radis et concombre

PHILLY PASTRAMI 89

pain de blé au levain toasté avec pastrami, houmous de betterave, fromage Gouda, choux rouge mariné, cornichons, oignons caramélisés

CROQUE MONSIEUR 89

pain de blé au levain toasté avec charcuterie de poulet, fromage Gouda, sauce béchamel & sauce tomate

CHICKEN BRIOCHE BUN 89

poulet, oignons caramélisés, champignons de Paris, fromage Gouda et sauce tomate

SHOKUPAN TRUFFLED CHICKEN 89

tranches de pain brioché shokupan grillées, poulet émincé, mayonnaise à la truffe blanche, mesclun servi avec pommes grenailles

Découvrez nos MEILLEURS CHOIX

Explorez des repas sains et gourmands qui raviront vos papilles tout en vous donnant l'énergie nécessaire pour votre journée. **Le saviez-vous?** Les plats affichant le symbole **MEILLEURS CHOIX** respectent au moins **5 des 6 critères** validés par notre nutritionniste.

- | | |
|-------------------------------|---|
| ✓ 50%+ de protéines végétales | ✓ <10% de calories de sucres ajoutés |
| ✓ 80g+ de fruits et légumes | ✓ 5g+ de fruits à coque |
| ✓ 7g+ de fibres | ✓ <10% de calories de graisses saturées |

NOS COMBOS

Servis avec citronnade classique, ou eau plate, ou eau gazeuse et dessert du jour.

DÉJEUNER DU BOULANGER 119

soupe au choix et demi-tartine du jour

TARTINE LUNCH 119

tartine saumon Atlantique fumé, ou tartine thon, ou tartine avocat

DÉJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN 119

quiche du jour servie avec une salade

SALADES & BOWL

Servies avec du pain au levain artisanal.

SALADE BURRATA 95

burrata, tagliatelles de courgettes, duo de tomates cerises crues et rôties, sauce pesto maison

CÉSAR AVEC POULET 95

poulet, bacon de bœuf, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons maison, salade, sauce césar maison

HALLOUMI HARVEST BOWL 95

halloumi grillé, fregola aux herbes, baba ghanouj, courge rôtie, houmous de betterave, pickles d'oignons, concombre, amandes effilées, sauce myrtille-balsamique maison

TATAKI SALMON BOWL 95

saumon tataki, quinoa, avocat, choux rouge, radis, concombre, carottes, sauce ponzu

MEDITERANEAN TUNA BOWL 95

rillettes thon aux herbes, fêta, oeuf dur, tomates cerises, concombre, radis, olives noires, oignons rouges, sauce green goddess et pommes grenailles

PLATS CHAUDS

SOUPE DU JOUR 59

servie avec pain au levain et beurre

QUICHE 79

• Lorraine

• Végé: épinards, champignons de Paris, poireaux, fromage Gouda

GNOCCHIS MAISON 119

gnocchis au levain artisanal , stracciatella, épinards, sauce aux tomates cerises, pesto maison

SAUMON ET LÉGUMES D'HIVER 129

pavé de saumon cuit en papillote, servi avec champignons de Paris, légumes grillés, pommes grenaille, gremolata aux baies roses

FREGOTTO LPQ 129

fregola façon risotto, suprême de poulet, crème de courge, courge en cubes, épinards, parmesan

MENU ENFANT

KIDS MENU 79 - Choisissez un élément par catégorie. accompagnés d'une petite salade & pommes grenailles.

PLAT

- demi croque monsieur
- demi croque thon
- gnocchis à la tomate

BOISSON

- citronnade framboise
- jus d'orange
- eau plate

DESSERT

- mini brownie
- yaourt à la compote
- salade de fruits

VIENNOISERIES PUR BEURRE AU LEVAIN ARTISANAL

| | |
|---------------------|----|
| CROISSANT | 8 |
| PAIN AU CHOCOLAT | 9 |
| PAIN SUISSE | 12 |
| TORSADE AU CHOCOLAT | 12 |
| PAIN AUX RAISINS | 12 |

Un goût réconfortant

Généreuses et pur beurre, nos viennoiseries au levain artisanal sont confectionnées avec des ingrédients de qualité, comme notre savoureux chocolat belge.

Découvrez nos viennoiseries maison, disponibles au comptoir

PÂTISSERIES & CAKES MAISON

| | |
|--|----|
| MUFFINS | 24 |
| • chocolat | |
| • fruits rouges | |
| • pomme cannelle | |
| MANHATTAN COOKIE | 24 |
| COOKIE TOUT CHOCO | 26 |
| MARITOZZI | 26 |
| BROWNIE AU CHOCOLAT NOIR BELGE | 28 |
| ECLAIR AU CHOCOLAT | 28 |
| CAKES | 32 |
| • marbré chocolat noisette | |
| • matcha chocolat blanc | |
| • rose framboise | |
| FLAN VANILLE BOURBON | 32 |
| MOELLEUX CHOCOLAT CARAMEL FLEUR DE SEL | 32 |
| PAVLOVA | 32 |

| | |
|--------------------------------------|----|
| TARTELETTES | 32 |
| • aux fruits rouges | |
| • citron meringuée | |
| • passion | |
| AMANDINE POMME-CANNELLE | 32 |
| TARTELETTE ST-HONORE VANILLE CARAMEL | 38 |
| TARTELETTE FRAMBOISE CHOCOLAT BLANC | 38 |
| TARTELETTE CHOCOLAT BELGE | 38 |
| CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES | 38 |
| FORÊT-NOIRE | 38 |
| FRAMBOISIER | 38 |
| CROUSTILLANT CHOCOLAT NOISETTE | 38 |
| GRANO YUZU | 38 |
| MACARON PISTACHE FLEUR D'ORANGER | 38 |
| PARIS-BREST | 38 |
| PROFITEROLE | 38 |
| CARROT CAKE | 42 |
| RED VELVET | 42 |

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.



M E N U

BOISSONS CHAUDES



DÉCOUVREZ
NOTRE UNIVERS

Qualité
Simplicité
Convivialité
Authenticité

CAFÉS

| | |
|---------------------------------------|----|
| ESPRESSO | 28 |
| DOPPIO (Double Espresso) | 30 |
| AMERICANO | 30 |
| NOISETTE espresso et nuage de lait | 30 |
| CAFÉ CRÈME | 35 |
| CAPPUCCINO | 35 |
| FLAT WHITE double espresso crème | 35 |
| LATTE MACCHIATO | 38 |
| MOCACCHINO | 42 |
| CARAMEL MACCHIATO | 42 |

SPÉCIALITÉS

| | |
|--|----|
| CHOCOLAT CHAUD BELGE lait et chocolat noir Belge fondu | 39 |
| CHAÏ LATTE thé Masala Chaï, lait et cannelle | 45 |
| GOLDEN LATTE curuma, lait et miel | 45 |
| MATCHA LATTE | 45 |
| TIRAMISU LATTE espresso shot, crème mascarpone, lait | 45 |
| PISTACHIO LATTE | 45 |
| UBE LATTE | 45 |
| TOFFENUT LATTE espresso shot, lait, caramel et noisettes | 45 |
| WHITE CHOCOLATE MOCHA espresso shot, lait et chocolat blanc Belge | 45 |

THÉS & INFUSIONS

| | |
|---|----|
| THÉ À LA MENTHE | 28 |
| THÉ NOIRS BIO English Breakfast, Earl Grey | 35 |
| THÉ VERT BIO Chunmee, Jasmin | 35 |
| INFUSIONS BIO Rooibos, Camomille, Verveine | 35 |
| ELEXIR GINGEMBRE Gingembre, citron, menthe et miel | 42 |

L'histoire de l'éllixir gingembre

Redécouvrez l'une de nos boissons les plus emblématiques, présente sur notre menu depuis les tout premiers jours. Notre élixir gingembre est une infusion bio avec 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.

PERSONNALISEZ VOTRE BOISSON CHAUDE OU FROIDE

| | |
|---|-----|
| lait végétal (amande, avoine, soja ou coco) | +10 |
| extra shot espresso | +10 |
| crème Chantilly | +10 |
| sirops et sauces | +5 |

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.



M E N U

BOISSONS FROIDES



DÉCOUVREZ
NOTRE UNIVERS

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité

JUS FRAIS

JUS D'ORANGE 32

CITRONNADE MAISON 32

CITRONNADE FRAMBOISE 35

SPICY SUNRISE 38

orange, carotte, gingembre et curcuma

ORANGE VIT C 38

orange, fraise et framboise

GREEN DETOX 45

épinards, concombre, pomme, orange et citron

RED BOOST 45

betterave, carotte, orange, citron et gingembre

DRIVE ME MANGO 45

mangue, orange, bergamotte et citron

HIBI BERRY 45

hibiscus, fraise, framboise, citron et menthe

CITRUS FIZZ 45

yuzu, citron, orange, menthe et eau pétillante

EAUX & KOMBUCHA

EAU PLATE

petite (50cl) 15

grande (75cl) 32

EAU PÉTILLANTE

petite (50cl) 15

grande (75cl) 35

KOMBUCHA 38

Fruits rouges ou Exotique

SMOOTHIES

STRAWKID 45

fraise, banane, yaourt et miel

COCO CRUSH 48

ananas, coco, lait et graines de chia

GRANO CHOCO 48

chocolat noir, banane, granola maison et lait

BLUE POWER 48

myrtilles, coco, banane, spiruline

CASABLANCA BLISS 48

amande, datte, fleur d'oranger et lait d'amandes

GLOWBERRY 48

açaï, purée de fruits rouges, lait de coco, yaourt

CAFÉS & THÉS GLACÉS

CAFÉ GLACÉ 32

LATTE GLACÉ 38

THÉ GLACÉ MAISON 38

English Grey citron ou pêche ou Jasmin

CHAÏ LATTE GLACÉ 45

FRAPPUCCINO 45

vanille ou chocolat ou caramel

MATCHA LATTE GLACÉ 45

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.