



MENU



DÉCOUVREZ
NOTRE UNIVERSE

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

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

BRIOCHE, 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

BRIOCHE PERDUE SALÉE 79

brioche pur beurre, œuf au plat, ricotta aux herbes, épinards, champignons de Paris
• avec saumon fumé et avocat

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

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

MINI PANCAKES CHOCO BANANE 59

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

ACCOMPAGNEMENTS

CHARCUTERIE ET/OU FROMAGE GOUDA 30

GUACAMOLE 30

HOUMOS 30

HALLOUMI 35

SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ 45

ŒUFS

Servis avec pain de blé au levain.

ŒUFS BROUILLÉS OU OMELETTE 39

- avec avocat
- avec charcuterie et/ou fromage

55

55

ŒUFS BROUILLÉS KHLII 49

55

ŒUFS SHAKSHUKA 55

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

55

FLATBREAD AU LEVAIN 69

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

69

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

69

• avec halloumi ou féta 89

✓ BREAKFAST BOWL 75

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

89

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

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

PROTÉINE

- œufs brouillés bio
- taboulé de quinoa
- charcuterie & fromage

DEMI-TARTINE

- toast avocat
- saumon Atlantique fumé
- thon

DESSERT

- granola parfait
- salade de fruits frais
- 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

AÇAI 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 Atlantique 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, féta, 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 caramelisés

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

✓ 80g+ de fruits et légumes

✓ 7g+ de fibres

✓ <10% de calories de sucres ajoutés

✓ 5g+ de fruits à coque

✓ <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

rillette thon aux herbes, féta, œuf dur, tomates cerises, concombre, radis, olives noires, oignons rouges, sauce green goddess et pommes grenailles

PLATS CHAUDS

✓ SOUPE DU JOUR

servie avec pain au levain et beurre

QUICHE

- Lorraine
- Végé: épinards, champignons de Paris, poireaux, fromage Gouda

GNOCHIS MAISON

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

SAUMON ET LÉGUMES D'HIVER

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

FREGOTTO LPQ

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

ÎTISSERIES & CAKES MAISON

MUFFINS	24	TARTELETTES	32
• chocolat		• aux fruits rouges	
• fruits rouges		• citron meringuée	
• pomme canelle		• passion	
MANHATTAN COOKIE	24	AMANDINE POMME-CANNELLE	32
COOKIE TOUT CHOCO	26	TARTELETTE ST-HONORE VANILLE CARAMEL	38
MARITOZZI	26	TARTELETTE FRAMBOISE CHOCOLAT BLANC	38
BROWNIE AU CHOCOLAT NOIR BELGE	28	TARTELETTE CHOCOLAT BELGE	38
ECLAIR AU CHOCOLAT	28	CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES	38
CAKES	32	FORÊT-NOIRE	38
• marbré chocolat noisette		FRAMBOISIER	38
• matcha chocolat blanc		CROUSTILLANT CHOCOLAT NOISETTE	38
• rose framboise		GRANO YUZU	38
FLAN VANILLE BOURBON	32	MACARON PISTACHE FLEUR D'ORANGER	38
MOELLEUX CHOCOLAT CARAMEL FLEUR DE SEL	32	PARIS-BREST	38
PAVLOVA	32	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.



MENU

BOISSONS CHAUDES



DÉCOUVREZ
NOTRE UNIVERSE

MA

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité

CAFÉS

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

SPÉCIALITÉS

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

THÉS & INFUSIONS

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

L'histoire de l'élixir 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.



MENU

BOISSONS FROIDES



DÉCOUVREZ
NOTRE UNIVERSE

MA

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	

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	

EAUX & KOMBUCHA

EAU PLATE	
petite (50cl)	15
grande (75cl)	32
EAU PÉTILLANTE	
petite (50cl)	15
grande (75cl)	35
KOMBUCHA	38
Fruits rouges ou Exotique	

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.