



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 avec jus d'orange ou jus de pomme bio et une boisson chaude classique bio au choix 10.95

- avec yaourt & fruits frais +4.45
- avec un oeuf bio à la coque & mouillettes +4.45
- avec pain de blé au levain bio & baguette bio +4.45
- formule complète +10

PANCAKES PROTÉINÉS

banane, myrtilles, menthe fraîche, skyr bio et confiture de fraises 13.95

MINI PANCAKES

fruits de saison, menthe fraîche, crème épaisse et confiture de fraises 13.95

PAIN PERDU

brioche, pomme rôtie, myrtilles, menthe fraîche et crème épaisse 11.95

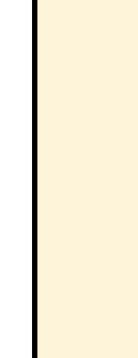
CROISSANT JAMBON & FROMAGE

croissant pur beurre chaud, garni de jambon fermier belge et de Gouda 8.95



BREAKFAST BOWL

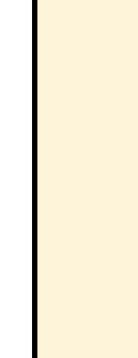
taboulé de quinoa, œufs brouillés bio, tomates cerises, guacamole, persil, citron, mesclun & supergraines, servi avec pain bio au cannabis-chanvre 15.95



MANHATTAN BREAKFAST

saumon Atlantique fumé, skyr bio aux herbes fraîches, œuf à la coque bio, mesclun, sélection de pains bio & baguette bio 15.95

YAOURTS & FRUITS



GRANOLA PARFAIT

granola bio, fruits frais et menthe fraîche – choix entre : yaourt entier bio, skyr bio ou yaourt au soja bio 11.95

SALADE DE FRUITS FRAIS ^V

fruits frais de saison 8.95



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 :

yaourt entier bio, skyr bio ou yaourt au soja bio 11.95

ŒUFS BIO

Tous nos œufs sont bio et issus de poules élevées en plein air.

ŒUFS BROUILLÉS

avec baguette bio & pain de blé au levain bio 11.95

- avec lard grillé +4.25
- avec avocat +4.25
- avec saumon Atlantique fumé +5.45

ŒUF AU PLAT (1 OU 2)

avec baguette bio, beurre bio et pain de blé au levain bio 5.45 / 7.95

ŒUF À LA COQUE (1 OU 2)

avec baguette bio, beurre bio et mouillettes de pain de blé au levain bio 5.45 / 7.95

TOAST AUX ŒUFS BROUILLÉS

pain de blé au levain bio toasté, œufs brouillés bio, avocat, tomates cerises, coriandre et pesto rosso bio 16.95

BRUNCH

selection de pains bio, une boisson chaude classique bio et des confitures et pâtes à tartiner bio 28.95

COMPOSEZ VOTRE BRUNCH

choisissez-en 1 dans chaque catégorie

BOISSONS FROIDES & BULLES

• jus de pomme bio • mimosa

• jus d'orange • bellini

• croissant pur beurre

• croissant hibiscus

• pain au chocolat

• petite brioche

• toast avocat ^V

• saumon Atlantique fumé

• thon

• jambon & fromage

• œuf à la coque bio

• œufs brouillés bio

• œuf au plat bio

• taboulé de quinoa

• pain de blé au levain bio

• pain au levain bio

TARTINES

Servies sur du pain de blé au levain bio.

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

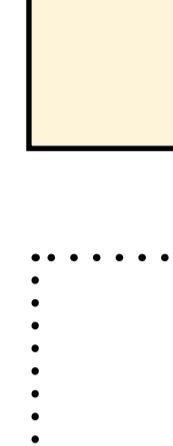


TOAST AVOCAT v

guacamole, concombre, radis,
supergraines & sel citron-cumin 14.95
• avec œufs brouillés bio +3.45
• avec saumon Atlantique fumé +5.45

CROQUE MONSIEUR

double pain de blé au levain bio toasté
avec jambon fermier belge & Gouda,
servi avec salsa tomate bio et salade mixte 18.95



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 16.95

THON

houmous, céleri, ciboulette,
radis & concombre 14.95

TARTARE DE BOEUF BELGE

boeuf belge bio, parmesan,
huile de basilic & tomates séchées bio 18.95



TOAST POULET & MOZZARELLA FUMÉE

pain de blé au levain bio toasté avec poulet plein champ,
mozzarella fumée, courgettes grillées,
huile de basilic & persil 18.95



BAKER'S LUNCH

grand bol de soupe bio du jour,
1/2 tartine du jour et salade mixte 17.95
• avec pastel de nata ou gaufre de Liège nature +3.45

★ 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.

CHÈVRE CHAUD

flûte bio aux noisettes & raisins toastée,
granola bio, canneberges séchées,
tomates cerises, concombre, mesclun, ciboulette
& vinaigrette à la myrtille 18.95
• avec lard grillé +4.25



SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ & THON

pain nordique, salade romaine,
jeunes pousses, tomates cerises, concombre,
citron, vinaigrette végane &
sauce aux herbes fraîches 19.95



CAESAR

poulet plein champ, lard grillé, parmesan,

croûtons bio faits maison, œuf dur bio,

salade romaine & sauce Caesar 18.95

FLATBREADS

Tous nos flatbreads sont à base de levain.



PORTOBELLO & LÉGUMES RÔTIS

tapenade de champignons portobello, pickles d'oignon
rouge, persil & huile épicee maison 17.95
• avec mozzarella di bufala D.O.P. +3.5
• avec jambon Serrano +3.5

AVEC DEUX ŒUFS BIO AU PLAT

skyr bio, sel citron-cumin, tomates cerises rôties,
persil et huile épicee maison 16.95

À L'ITALIENNE

mozzarella di bufala D.O.P.,

jambon Serrano, pesto rosso bio,

tomates cerises et huile de basilic 18.95

SOUPES & QUICHES

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 18.95
• avec lard grillé +4.25

SOUPE BIO DU JOUR v

avec pain de blé au levain bio, baguette bio,
croûtons bio faits maison et beurre bio 7.45 / 9.95

POT-AU-FEU BIO 15.95

• avec quinoa v +2.5

• avec poulet plein champ +4.25

WITH TWO EGGS BIO AU PLAT

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

persil et huile épicee maison 16.95

À L'ITALIENNE

mozzarella di bufala D.O.P.,

jambon Serrano, pesto rosso bio,

tomates cerises et huile de basilic 18.95

Spécialités DE SAISON

BOWL AUX LÉGUMES D'AUTOMNE v

butternut rôti, chou-fleur au curcuma,
riz complet, champignons sautés,
noix de cajou, jeunes pousses,
mesclun et sauce aux herbes végane 15.95
• avec avocat +4.25
• avec feta +3.5
• avec poulet plein champ +4.25

BOWL SAUMON MISO

saumon Atlantique fumé à chaud, chou-fleur
au curcuma, riz complet, avocat, salade de maitre
façon Pico de Gallo, coriandre, citron, radis,
jeunes pousses et vinaigrette au miso 19.95

PINSA MORTADELLE ET PISTACHE

flatbread au levain plié avec mortadelle,

pesto de pistache, mozzarella di bufala D.O.P.

tomates et jeunes pousses 18.95

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 20.95

L'histoire argentine

Pour les suggestions de saison, nous avons collaboré

avec notre chef argentin Charles 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.

VEGAN

Contrôle et certification Certisys BE-BIO-01

Tous les prix incluent la TVA et le service

DESSERTS

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE 6.45

TARTELETTE FRAMBOISE MERINGUÉE 6.45

TARTELETTE POMME-CANNELLE 6.45

TARTELETTE CARAMEL 6.45

★ **GAUFRE DE LIÈGE** 6.95

banane et sauce au chocolat

GOÛTER GOURMAND

portion de tarte du jour et une boisson chaude classique bio 9.95

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 5.45

BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE 6.45

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 4.95

AMERICANO 3.95

ESPRESSO 3.95

LONG BLACK 4.95

FLAT WHITE 4.95

LATTE MACCHIATO 5.95

extra espresso shot +1.5

★ **CHOCOLAT CHAUD BELGE** 4.95

THÉ 4.95

English breakfast, earl grey, chunmee, jasmin, rooibos, camomille

THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE* 4.95

SPÉCIALITÉS

★ **ÉLIXIR GINGEMBRE*** 4.95

JUS DE POMME CHAUD 5.75

CHAÏ LATTE 5.95

MATCHA LATTE 6.95

CARAMEL LATTE MACCHIATO 6.95

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 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 6.95

CAFÉ COLD BREW OU LATTE 3.95 / 5.95

EAU PLATE OU PÉTILLANTE BRU 25cl / 50cl 3.45 / 5.45

LIMONADE BOTANIQUE PÉTILLANTE 4.95

★ **THÉ GLACÉ MAISON**

• thé vert 4.95

• fruit de la passion ou pêche 5.95

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