

LES SOLODES

LES SOUPES & TARTES SAL

La soupe du jour accompagnée de pain & beurre 5.50€ La tarte salée du jour accompagnée d'une salade de saison 9.50€ Le DUO 13.50€

La soupe, la tarte salée & leurs accompagnements.

LES BURGERS accompagnés d'une salade de saison et de chips artisanales

Le Classique 12.50€ Bœuf Charolais, cheddar, oignons rouges, tomates, salade & sauce cocktail.

14.50€

Bœuf Charolais, bacon, emmental, tomates, oignons caramélisés, roquette & mayonnaise poivre.

L'Italien 14.50€

Bœuf Charolais, chips de jambon italien, mozzarella, tomates, roquette & mayonnaise pesto.

Le Truffe 14.50€

Bœuf Charolais, tomates, emmental, roquette & mayonnaise truffe.

Le Londonien

Poulet, cheddar, tomates, roquette & mayonnaise miel-moutarde.

14.50€ Le Poco Loco

Poulet, guacamole, cheddar, poivrons doux marinés, coriandre, sauce chili douce & salade.

Le Végétarien 13.50€

Burger de pois chiche, carottes & courgettes, oignons frits, fromage frais aux herbes, concombres.

S LUKLINES & BRUSCHETTE

Bœuf & Basilic 13.50€

Tartare de bœuf, pesto, roquette, pignons de pin, parmesan.

Saumon fumé 14.50€

Saumon fumé, fromage frais, ciboulette, sauce citronnée.

Légumes grillés 13.50€ Légumes grillés, tomates fraîches, pignons de pin, roquette,

tapenade de tomates, parmesan.

Scampis & Avocat 14.50€ Scampis, guacamole, cheddar, ciboulette.

Bruschetta Jambon 13.50€

Jambon italien, mozzarella, pesto.

Chèvre frais, lardons, pommes caramélisées.

Bruschetta Chèvre

La Scampis Thaï

Scampis, soja, carottes râpées, tomates, concombres, cacahuètes, coriandre, mesclun, vinaigrette thaïe.

La Poulet à l'italienne

Poulet, légumes grillés, tomates fraîches et confites, pignons de pin, parmesan, mesclun, vinaigrette balsamique.

Chèvre chaud au miel, lardons, pommes, raisins secs, noix, tomates, concombres, mesclun, vinaigrette framboise.

15.50€ La Di Manzo

Carpaccio de bœuf, légumes grillés, tomates, roquette, mesclun, pignons de pin, parmesan, pesto.

14.00€ La Quinoa

Mesclun, quinoa, lentilles, carottes, courgettes, tomates, coriandre, amandes grillées, vinaigrette miel-moutarde.

La Saumon 15.50€

Saumon fumé, roulades de courgettes au fromage frais, pommes, tomates confites, concombre, oignons rouges, baies roses, aneth, mesclun, vinaigrette miel-moutarde.

La Mexicaine 14.50€

Poulet, guacamole, maïs, tomates, poivrons doux marinés, oignons rouges, mesclun, vinaigrette aux herbes.

SPECIAL S'EAT

Carpaccio 12.50€

Carpaccio de bœuf, huile d'olive au basilic, pignons de pin, parmesan, mesclun, roquette, dés de tomates.

Tartare à l'italienne 15.50€

Tartare de bœuf, huile d'olive au basilic, pignons de pin, parmesan, tomates séchées, tomates confites, roquette.

Les Linguine au bœuf sauté

13.50€

Bœuf sauté, tomates confites, roquette, parmesan.

Les Farfalle aux scampis & curry jaune

14.50€

Scampis, tomates fraiches, courgettes croquantes, roquette, parmesan.

Les Linguine végétariennes

13.50€

8.50€

Légumes grillés, tomates confites, pesto, roquette, parmesan.



POUR LES ENFANTS ... ET UNIQUEMENT POUR LES ENFANTS

Le Kids' Burger 9.50€ Bœuf, cheddar, tomates, salade, ketchup.

Les petites pâtes jambon-fromage

Le croque-monsieur 9.00€

13.50€

LES BOISSONS FROIDES



LES MAISONS

Thé Glacé Maison: mangues & pêches	3.20€
Limonade Maison: citron vert & menthe	3.20€

EAUX ET LIMONADES

Chaudfontaine	Eau plate - Eau pétillante ¼	2.00€
Criadajoritairie	Eau plate - Eau pétillante ½	3.60€
Coca C	ola	2.50€
Coca L	ight - Coca Zero	2.50€
Fanta -	- Sprite	2.50€
Ice Tea	ı – Ice Tea Pêche	2.50€
Schwe	ppes Agrum'	2.50€

JUS DE FRUITS & BOISSONS « BIEN ÊTRE »

Supplément menthe ou grenadine

Jus d'oranges pressées	4.00€
Jus de pommes Bio	3.00€
Jus de tomates	2.50€
TAO Blackcurrent: cassis & ginseng	2.80€
TAO Kombucha: églantier & kombucha	2.80€
TAO Ginger: gingembre & dragonfruit	2.80€
TAO Green Tea: thé vert & gingko biloba	2.80€

LES VINS

VINS TRADITIONNELS

« Mas la Chevalière » - Languedoc Rouge Merlot & Grenache Blanc Chardonnay & Terret Rosé de la Chevalière

Verre: 4.00€ - ¼: 8.00€ - ½: 16.00€ - Bouteille: 22.00€



0.20€

LES BULLES

Bosco del Merlo, Prosecco	7.00€
Aperol Spritz	8.50€

LES BIÈRES



BLOND WHITE	
Vedett (33cl)	2.50€
Vedett White (33 cl)	2.50€
Leffe Blonde – Leffe Brune	3.50€
Duvel	4.50€
La Chouffe	4.50€
Léopold7	4.50€
Bertinchamps Triple (50cl)	5.50€
Triple Karmeliet	4.50€
Liefmans Fruitesse	3.50€
Carlsberg 0%	2.50€



CIDRE NOTUREL WIGNOC

NATUREL : cidre 100% pur jus de pomme composé de variétés de pommes cidricoles douces, amères et aigres, et de pommes à croquer.

ROSE: cidre rosé 100% pur jus composé de pur jus de pomme et de pur jus de raisin.

4.50€/bouteille 33cl



Espresso	2.50€
Doppio	2.80€
Lungo	2.50€
Décaféiné	2.50€
Ristretto	2.50€

carre iviaccinato (espresso a la mousse de lait)	2.00€
Cappuccino (lungo avec mousse de lait)	3.00€
Cappuccino viennois (lungo avec chantilly)	3.00€
Latte Macchiato (caffè latte ou lait russe)	3.50€

Chocolat chaud 3.50€ 3.50€ Jus de pommes chaud à la cannelle

Thés Noirs Ceylan Supérieur

Earl Grey Darjeeling Violette

Vanille 4.00€

Thés Verts Japan Sencha (Thé vert nature)

Jasmin Impérial

Zestes verts (Orange & Citron)

Mangomania (Mangue & Pêche) 4.00€

Thé vert à la menthe fraîche 4.00€

Infusions Philtre des Anges (Citronnelle, Rooibos, Rose...)

Diamant Rouge (Fruits des bois)

Rooitea Capetown (Rooibos)

Verveine 4.00€

PETITS-DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI DE 8:30 À 11:30 - LE SAMEDI DE 9:30 À 11:30

LES FORMULES

Le « petit-déjeuner » 4.50€

Une boisson chaude au choix & une viennoiserie (croissant ou pain au chocolat).

Le « GRAND » petit-déjeuner

10.50€

Une boisson chaude au choix, une viennoiserie (croissant ou pain au chocolat), un jus d'oranges pressées, pain, beurre & confiture.

Le petit-déjeuner « BIEN ETRE » (10 minutes de patience ...) 11.50€ Une boisson chaude au choix, salade de fruits frais, pain complet, beurre & confiture.

Le petit-déjeuner « NEW YORKAIS »

13.50€

Une boisson chaude au choix, un bagel accompagné de saumon fumé et de fromage frais, un œuf à la coque, pain, beurre & confiture.

LE PETIT-DÉJEUNER « AU CHOIX »

Viennoiserie (croissant ou pain au chocolat)	2.50€
Pain, beurre & confitures	2.80€
Jambon (cuit et/ou italien)	1.70€/portion
Fromage (gouda et/ou brie)	1.70€/portion

Œuf à la coque 2.50€/pièce 3.00€/pièce Œuf sur le plat Avec pain, beurre & confitures : +2.80€

Salade de fruits frais de saison (10 minutes de patience ...) 7.00€ Yaourt aux fruits frais de saison 6.50€ Yaourt au granola 5.50€

Jus d'oranges pressées 4.00€ Jus de pommes Bio 3.00€

DU LUNDI AU SAMEDI DE 14:30 À 18:00

LES PLANCHES

La portion de fromage d'Abbaye	5.50€
--------------------------------	-------

9.50€ La Planche « Jambon & Fromage »

Jambon italien, fromage d'Abbaye, crème fouettée à la truffe, cornichons & pain artisanal

9.50€ La Planche « Croques »

Croques Monsieur, cornichons & ketchup.

9.50€ La Planche « Saumon fumé »

Saumon fumé, crème à l'aneth & bagel.

LES CAFÉS GOURMANDS

Les 3 Gourmandises maison du jour	6.00€

7.50€ Le Café Gourmand (Caffe latte/Chocolat chaud: 8.00€)

8.50€ Le Thé Gourmand

IFS DESSERTS

Moelleux au Chocolat Maison	6.50€
Tarte Fromage blanc & Spéculoos	6.50€
Tarte Tatin & glace vanille (10 minutes de patience)	7.00€

LES GLACES

Dame Blanche au véritable chocolat chaud	7.00€
Café Bruxellois (à la glace spéculoos)	7.00€
Café Liégeois (à la glace moka)	7.00€
La Boule, le Duo ou le Trio de glace	3.00€ - 5.50€ - 8.00€

Vanille - Chocolat - Moka - Spéculoos Fraise – Sorbet Framboise – Sorbet citron Supplément sauce chocolat : +1.50€

LES MILKSHAKES

Chocolat

Vanille

7.00€ Fraise

Moka

Spéculoos & Caramel

LES CRÊPES

Crêpe aux sucres	4.00€ - 6.50€
Crêpe à la confiture	4.00€ – 6.50€
Crêpe au chocolat à tartiner	4.00€ – 6.50€
Crêpe au sirop d'érable	4.50€ – 7.00€

4.50€ - 7.00€ Crêpe au sucre et jus de citron Crêpes mikado (glace vanille et chocolat chaud)

LES GAUFRES DE BRUXELLES

Gaufre au sucre & chantilly	7.00€
Gaufre au chocolat chaud & chantilly	7.50€
Gaufre glace spéculoos & caramel	7.50€

8.00€

1 pièce - 2 pièces