

Menu brunch

DE 9H30 À 14H30



TOASTS

AVOCADO CLASSIC / 12.9

Pain au levain grillé, guacamole maison, graines de sésame, graines de courge, cressonnette, salade.

AVOCADO CHEESE / 14.9

Pain au levain grillé, fromage frais de la ferme, guacamole maison, fêta, cressonnette, salade.

AVOCADO BACON / 16.4

Pain au levain grillé, guacamole maison, bacon, cressonnette, salade.

SALMON CLASSIC / 12.9

Pain au levain grillé, fromage frais de la ferme, saumon fumé, cressonnette, radis, salade.

SALMON CHEESE / 15.9

Pain au levain grillé, fromage frais de la ferme, fêta, concombre, saumon fumé, cressonnette, radis, salade.

EGGS

CLASSIC EGGS / 9.9

Œufs brouillés, cressonnette, radis et tranches de pain au levain.

CHEDDAR EGGS / 10.9

Œufs brouillés, cheddar, cressonnette, radis et tranches de pain au levain.

EXTRAS

BACON 3,5 – SAUMON FUMÉ 4 – GUACAMOLE 4
FETA 2 - OEUFS BROUILLÉS 2 – ŒUF AU PLAT 2,5
CONFITURE 1,5 - CHOCOLAT 1,5



Pain sans gluten sur demande

La composition des produits peut changer.
Des allergies ? Demandez-nous.

GRANOLA BOWL

PARFAIT GRANOLA / 9.9

Yaourt de la ferme, granola maison, confiture artisanale aux fruits rouges, graines de chia, fruits frais de saison.

GRANOLA CHOCOLAT / 9.9

Yaourt de la ferme, granola maison, sirop d'agave, pépites de chocolat, fruits de saison.

GRANOLA COCO / 9.9

Yaourt de la ferme, granola maison, sirop d'agave, noix de coco râpée, fruits de saison.



Yaourt végétal +1€

PANCAKES

NEW YORK PANCAKES / 12.9

3 Pancakes, amandes effilées, sirop d'érable, beurre de ferme salé.

CHOCO PANCAKES / 12.9

3 Pancakes, chocolat artisanal Chantal Florent, éclats de noisettes, pommes.

PANCAKES DU BRUNCHIST / 14.9

4 Pancakes, caramel beurre salé maison, crème mascarpone, noix de pécan, fruits frais de saison.

PANCAKES BACON / 15.9

3 Pancakes, bacon grillé, œufs brouillés, cressonnette, sirop d'érable.

SWEETS

CROISSANT / 2.7

PAIN AU CHOCOLAT / 2.7

COOKIE MAISON / 3.2

GAUFRE DE LIÈGE AU CHOCOLAT / 4.5

DOUCEUR DU JOUR (VOIR COMPTOIR)

Menu brunch

DE 9H30 À 14H30



BRUNCH LOVER / 24.9

AVOCADO CLASSIC

OU

SALMON CLASSIC

OU

NEW YORK PANCAKES



GRANOLA AU CHOIX

OU

CLASSIC EGGS



THÉ GLACÉ MAISON

OU

JUS DE POMMES BIO

♥ Notre carte se compose de préparations faites maison et de produits de qualité provenant de producteurs locaux.

Menu drinks



Nous vous proposons un café Delahaut 100% arabica très équilibré avec un corps puissant, une pointe d'acidité et des notes d'arômes de fruits.

COLD DRINKS

JUS D'ORANGE PRESSÉ 4.9

THÉ GLACÉ MAISON 3.9

JUS FRAIS BIO D'UPIGNY

POMMES 3.9

POMMES - POIRES 4.3

POMMES - CERISE 4.3

POMMES - FRAISE 4.3

POMMES - GINGEMBRE 4.3

RITCHIE COLA / ZERO 3.5

SPA LEMON / ORANGE 3.2

SPA PLATE 25CL 2.5

SPA PETILLANTE 25CL 2.5

SPA PLATE 1L 8

SPA PETILLANTE 1L 8

WINE & BUBBLES

APÉRITIFS

MIMOSA 8

APERITIF MAISON CERISE 6.9

FLORANGE - APERITIF NAMUROIS 6.5

CRÉMANTS

BRUT - PERLE DE WALLONIE 8 / 40

BRUT ROSÉ - PERLE DE WALLONIE 8 / 40

VINS

BLANC - ENTRE DEUX MONTS 6 / 30

ROUGE - DOMAINE DU CHENOUY 6 / 30

HOT DRINKS

CAFÉ 3.2

ESPRESSO 3

DOUBLE ESPRESSO 3.5

AMERICANO 3.2

CAPPUCCINO 3.5

FLAT WHITE 3.7

LATTE 3.5

LATTE MACCHIATO 3.8

DECAFÉINÉ 3

THÉ VERT/ NOIR/ ROOIBOS 3.5

CHOCOLAT CHAUD LE VRAI 3.7

Specials

ICED LATTE 4

CHAÏ LATTE 4,2

CINNAMON LATTE 4,2

CARAMEL MACCHIATO 4,3

EXTRAS

SIROP NOISETTE / CARAMEL 0.5

CHANTILLY 0.5

☑ LAIT AVOINE OU SOJA 0.5

BEERS

HOUPE 4.9

HOUPE JAMBES EN L'AIR 4.3

PHILOMÈNE FLORALE 4.9

ORVAL 4.5

BERTINCHAMPS BLANCHE 4.9

OU PAMPLEMOUSSE