

MENU

TOUS NOS PLATS SONT RÉALISÉS MAISON AVEC DES PRODUITS FRAIS, LOCAUX ET DE SAISON VOIR BIO, POUR LES OEUFS NOTAMMENT ET PEUVENT ÊTRE EMPORTÉS ALS ONZ GERECHTEN ZIJN HUISGEMAAKT EN BEREID MET VERSE, LOKALE EN SEIZOENSGEBONDEN PRODUCTEN DE EIEREN O.A ZIJN BIO EN KUNNEN MEEGENOMEN WORDEN ALL DISHES ARE HOMEMADE WITH FRESH, LOCAL AND SEASONAL BIO FOR EGGS AND CAN BE TAKEN AWAY



ENTREES


   TARTARE DE BETTERAVES FUMÉES AUX POMMES ET AUX HERBES, PAVOT BLEU ET TOMATES CERISES
TARTARE OF SMOKED BEETROOT, APPEL & FRESH HERB JULIENNE WHIT CHERRY TOMATOES AND POPPY SEEDS
TARTAR VAN GEROOKTE RODE BIET, APPEL EN VERSE KRUIDEN, MAANZAAD EN KERSTOMAATJES11.00


GRAVLAX DE SAUMON LÉGÈREMENT FUMÉ MAISON, CRÈME ÉPAISSE ET PETITE SALADE
HOMEMADE GRAVLAX OF FAST-SMOKED SALMON, DOUBLE CREAM AND A SIDE OF SEXY SALAD
HUISGEMAAKTE GRAVLAX VAN LICHT GEROOKTE ZALM, ROOM EN SALADE14.00


CARPACCIO DE BOEUF ANGUS À LA THAÏLANDAISE, NUOC NHAM, ÉCHALOTES, HERBES ET POIVRONS
ANGUS BEEF CARPACCIO WITH A TOUCH OF THAILAND, NUOC NHAM, SHALLOTS, FRESH HERBS AND PEPPERS
ANGUS BEEF CARPACCIO OP Z'N THAÏS, NUOC MAM, SJALOTJES, KRUIDEN EN PAPRIKA19.00


PLATS

  "LA TOMATE-BURRATA PARFAITE"
TOMATES VARIÉES, ÉCHALOTES, HUILE D'OLIVE EXTRA-VIERGE, BASILIC, BURRATA AU SIPHON ET ROQUETTE.
SEASON TOMATOES, SHALLOTS, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, FRESH BASILIC, FOAMY BURRATA, ARUGULA
DIVERSE TOMATEN, SJALOTJES, EXTRA VIERGE OLIJFOLIE, BASILICUM, ROMIGE BURRATA EN RUCOLA14.50

 ORRICHETE, PISTOU DE MIZUNA ET BASILIC, AMANDES POELÉES, POP-CORN DE COURGE ET PARMESAN.
ORIGINAL ORRICHETE PASTA, HOMEMADE MIZUNA & BASILIC PISTOU SAUCE, TOASTED ALMONDS, POP-CORN FROM SQUASH & PARMESAN.
ORECCHIETTE MET HUISGEMAAKTE PISTOU VAN MIZUNA EN BASILICUM, GEROOSTERDE AMANDELEN, POPCORN VAN POMPOEN EN PARMEZAAN.16.00

 BURGER DE QUINOA, GOUDA, OIGNONS, MAYO À L'ESTRAGON, RELISH DE CONCOMBRE, GRENAILLES & SALADE
BURGER OF QUINOA STEAK, GOUDA, ONIONS, TARRAGON MAYONNAISE, CUCUMBER RELISH, KRIEL AARDAPPELTJES & SALADE.
BURGER VAN QUINOA, GOUDA, UIEN, MAYONNAISE MET DRAGON, RELISH VAN KOMKOMMER, AARDAPPELSALADE.16.50

 SALADE DE POULET MARINÉ À LA PULPE DE TAMARIN, CURRY ROUGE & LENTILLES CORAIL
MARINATED CHICKEN IN TAMARIND PULP AND RED CURRY, SERVED WITH RED LENTIL SALAD. A BLAST.
SALADE VAN KIP, GEMARINEERD IN TAMARINDEPULP EN RODE CURRY, MET KORALLINZEN.17.00

 MI-CUIT DE SAUMON LAQUÉ TERIYAKI, RIZ À SUSHI, WASABI, PICKLES MAISON ET SALADE.
HALF COOKED SALMON, GLAZED WITH TERIYAKI, SUSHI RICE, WASABI, HOMEMADE PICKLES AND A SALAD.
HALFGEBAKKEN ZALM, GELAKT MET TERIYAKI, SUSHIRIJST, WASABI, HUISGEMAAKTE PICKLES EN SALADE.17.50

 SALADE DE POULPITOS, OIGNONS ROUGES, TOMATES CERISE, OLIVES NOIRES, PERSIL PLAT & ROQUETTE.
SQUID SALAD, RED ONIONS, CHERRY TOMATOES, BLACK OLIVES, FLAT PARSLEY AND ARUGULA.
SALADE VAN GEMARINEERDE OCTOPUS, RODE UIEN, KERSTOMAATJES, ZWARTE OLIJVEN, PETERSELIE EN RUCOLA.19.00

FILET DE VEAU EN CUISSON SOUS-VIDE, SERVI FROID, SALADE, ESPUMA DE CHÈVRE À LA SAUGE
VACUUMED VEAL FILLET, SERVED COOL, SOME SALAD AND ESPUMA OF GOAT CHEESE WITH SAGE
VACUÛM GEKOOKT KALFSHAASJE, KOUD GESERVEERD MET SALADE EN EEN ESPUMA VAN GEITENKAAS EN SALIE19.00

ENTRECÔTE SIMMENTHAL (300GR), BEURRE DE CÈPES AU PORTO, POMMES GRENAILLES & SALADE
ENTRECÔTE SIMMENTHAL, EEKHOORNTJESBROOD BOTER MET PORTO, KRIEL AARDAPPELTJES EN SALADE
ENTRECÔTE SIMMENTHAL STEAK, CEP BUTTER WITH PORTO, POTATOES & SALAD28.00

SUPLÉMENTS4.00
SUPPLEMENTEN / SUPPLEMENTS

DESSERTS.....6.00

CHEESE CAKE AUX MANDARINES
CHEESE CAKE MET MANDARIJNEN
CHEESECAKE WITH MANDARINS
BROWNIES AU CHOCOLAT
CHOCOLADE BROWNIE / CHOCOLATE BROWNIE

DESSERT MOMENT VOIR TABLEAUX ET AFFICHETTES

PETIT DEJ.....12.00

LU-SAM / MON-ZAT / MON-SAT 10.00 AM- 11.45AM

OEUFS BROUILLÉS
ROEREI / SCRAMBLED EGGS

OU/OF/OR
OEUFS SUR LE PLAT
SPIEGELEI / FRIED EGGS

SAUMON FUMÉ MAISON
GEROOKTE ZALM / SMOKED SALMON

OU/OF/OR
BACON GRILLÉ
GEBAKKEN SPEK / GRILLED BACON

+ PAIN / BEURRE & CONFITURE MAISON
BROOD, BOTER EN HUISGEMAAKTE CONFITUUR
BREAD, BUTTER AND JAM
+ SALADE ET TOMATES/SALADE EN TOMATEN/SALAD AND TOMATOES
+ JUS DE FRUITS FRAIS / VERSE FRUITSAP / FRESH FRUIT JUICE
+ BOISSON CHAUDE CAFÉ, LAIT RUSSE, THÉ OU CHOCOLAT CHAUD)
WARMÉ DRANK KOFFIE, KOFFIE VERKEERD, THEE OF WARMÉ CHOCO)
HOT DRINK COFFEE, LATTE, TEA OR HOT CHOCOLATE

VIENNOISERIES

CROISSANT 1.50 PAIN AU CHOCOLAT / CHOCOLADEKOEK 1.80 COUQUE SUISSE 2.00
PAIN / BEURRE / CONFITURE MAISON BROOD / BOTER / JAM VAN HET HUIS
BREAD / BUTTER / HOMEMADE JAM 3.50

BRUNCH

DIMANCHE / ZONDAG / SUNDAY

SAUCISSE & BACON.....21.00
WORST & SPEK / SAUSAGE & BACON

TARTARE DE SAUMON
AUX HERBES FRAICHES22.00
ZALMTARTAAR MET VERSE KRUIDEN / SALMON TARTAR WITH FRESH HERBS

+ OEUFS BROUILLÉS BIO / BIO ROEREI / ORGANIC SCRAMBLED EGGS

+ PANCAKES MAISON, CAMEL AU
BEURRE SALÉ ET FRUITS FRAIS

HUISGEMAAKTE PANCAKES, KAMEL MET GEZOUTEN BOTER EN VERSE FRUIT
HOMEMADE PANCAKES, SALTED BUTTER CAMEL AND FRESH FRUIT

+ MOUSSE DE YAOURT / YOGHURTSCHUIM/ YOGHURT MOUSSE

+ PETITE SALADE / KLEINE SALADE / SIDE SALAD

  LE VEGAN23.00

SAUCISSE VÉGAN ET TOFU BROUILLÉ
VEGAN WORST EN ROEREI TOFU / VEGAN SAUSAGE AND SCRAMBLED TOFU

+ FRUIT FRAIS / VERSE FRUIT/ FRESH FRUIT

+ BEAN'S

+ YAOURT DE SOJA & GRANOLA

+ PETITE SALADE / KLEINE SALADE / SIDE SALAD

INCLUS DANS NOS BRUNCH

OPGENOMEN IN ONZE BRUNCH / INCLUDED IN OUR BRUNCH

BOISSON CHAUDE CAFÉ, LAIT RUSSE, THÉ OU CHOCOLAT CHAUD
WARMÉ DRANK KOFFIE, KOFFIE VERKEERD, THEE OF WARMÉ CHOCO / HOT DRINK COFFEE, LATTE, TEA OR HOT CHOCOLATE
JUS D'ORANGE BIO / BIO SINAASAPPELSAP / ORGANIC ORANGE JUICE
PAIN, BEURRE ET CONFITURE MAISON / BROOD,
BOTER EN HUISGEMAAKTE CONFITUUR / BREAD, BUTTER AND JAM

LIVE ACTS ON MONDAYS
& EXTRATS LIVE ACTS
STREET FOOD ACTS WHIT LOVE 2

12.00 - 15.00 / 18.30 - 22.30 WEEK 12.00 - 16.00 / 19.00 - 22.30 W.E

DRINKS

EAUX / WATERS

SPA 20 CL	2.20
SPA 50 CL	3.70
SUPPLÉMENTS SIROPS	0.50

JUS BIO

FRUITSAPPEN / ORGANIC JUICE	3.00
-----------------------------	------

POMME-CERISE / POMME-ANANAS / POMME-PECHE- ABRICOT / POIRE / TOMATE

SINAASAPPEL / APPEL / APPLE-KERS /

APPLE - ANANAS / ABRIKOOS / PEER / TOMAAT

ORANGE / APPLE / APPLE-CHERRY / APPEL-PINEAPPLE / APRICOT / PEAR / TOMATO

JUS FRAIS

VERSE SAPPEN / FRESH JUICE

ORANGE / PAMPLEMOUSSE / CITRON

SINAASAPPEL / POMPELMOES / CITROEN

ORANGE / GRAPEFRUIT / LEMON

SINGLE	3.30
2 MIX	3.70
3 MIX	4.20

SOFT

FRITZ KOLA / SUGAR-FREE 20CL VEGAN	2.80
FRITZ-LIMO LEMON / ORANGE 20CL VEGAN	2.80
FEVER TREE TONIC & GINGER ALE 20CL	2.80
FRITZ-SPRITZ ORGANIC RHUBARB / GRAPE	3.10
YOKO MATCHA 33CL	3.50
CLUB MATÉ 33CL	3.50
"CHOSE" TONIC+PAMPLEMOUSSE	3.50
CAFÉ FRAPPÉ	3.50

CHAUDS WARMES / HOT

CAFÉ / EXPRESSO / DÉCA / NOISETTE *	2.20
DOUBLE EXPRESSO	3.80
PETIT CHOCO CHAUD / PETIT LAIT RUSSE / CAPPUCCINO MOUSSE DE LAIT *	2.80
GRAND CHOCO CHAUD OU LAIT RUSSE / CAFÉ VIENNOIS *	3.30
LAIT CHAUD / FROID *	2.20
VIN CHAUD	4.50
JUS DE POMME CHAUD MIEL & GINGEMBRE	3.60
"GROG" RHUM, POMME CHAUD MIEL, GINGEMBRE & CITRON	6.50
* AMANDE OU LAIT DE SOJA BIO / AMANDEL OF SOJAMELK BIO SOY MILK BIO	

THÉS BIO THEE / TEA

TISANES/KRUIDEN/HERBAL

- DETOX - CASSIS - ROMARIN - PISSENLIT - MENTHE - SOUCI)
- ÉNERGIE DE FEU - MATÉ, MENTHE, GINSENG ET CITRONNELLE)
- DIGESTIVE - ANIS VERT, FENOUIL, RÉGLISSE, SAUGE, SOUCI ET ROMARIN)
- RELAXANTE - VERVEINE, MELISSE, AUBÉPINE, FLEURS D'ORANGER ET ROSE)
- NO SCHOOL! - TISANE DE FRUITS & FLEURS)
- MÉMÉ - ROOIBOS, VANILLE ET CAMOMILLE)

THÉS NATURE / NATUUR / PLAIN

- LUNG JING - THÉ VERT DE CHINE : DOUX, FRAIS ET SOYEUX)
- BREAKFAST - THÉ NOIR : MÉLANGE TRADITIONNEL)

THÉS PARFUMÉS / GEAROMTISEERDE / FLAVORED

- EARL GREY - THÉ NOIR À LA BERGAMOTE)
- BLACK CHAI - AU LAIT OU À L'EAU)
- HIP/HOP - THÉ VERT, JASMIN, ROSE, HIBISCUS, ET FRUITS ROUGES)
- MON GURU - THÉ VERT, CITRON, GINGEMBRE, CANNELLE, MYRTE, CAROTTE ET RÉGLISSE

THÉS FRAIS / VERSE THEE / FRESH TEA


MENTHE OU GINGEMBRE / MUNT OF GEMBER / MINT OF GINGER

FÛT VAN'T VAT / ON TAP

DELTA IPA 25CL BRUSSELS BEER PROJECT	3.60
TARAS BOULBA 25CL BRASSERIE DE LA SENNE	3.60
BLANCHE DE HOEGAERDEN	2.60
LEFFE BLONDE	3.30
JUPILER 25CL / 33CL / 50CL	2.20 / 2.50 / 4.40

BIERE MOMENT VOIR TABLEAUX ET AFFICHETTES

BOUTEILLES FLES / BOTTLED

SAISON DUPONT 'BIO' 25CL	3.60
XX BITTER 33CL	4.40
GULDENBERG 33CL	4.50
ZINNEBIR 33CL	3.80
JAMBE DE BOIS 33CL	3.80
BRUSSELEIR 33CL	4.00
CHIMAY BLEUE 33CL	3.80
DUVEL 33CL	3.80
KRIEK BOON 25CL	3.90
CUEUZE BOON 25CL	4.20
CUEUZE CANTILLON 37.5CL	3.20
TRIPPLE WESTMALLE 33CL	3.90
ORVAL 33CL	5.20
PAPEGAI 33CL	4.10
 CRISETTE BIO	3.60
ROCHEFORT 8) 33CL	4.60
VEDETT 33CL	2.80
TRIPEL KARMELET	4.70

BIERES MOMENT VOIR TABLEAUX ET AFFICHETTES

VINS WIJNEN / WINES

VERRE / 1/4 / 1/2 / 75CL PRÉFACE, DE L' ARMOUCHE, VIN DE FRANCE BIO	3.40 / 6.50 / 12.60 / 18.00
KIRR CASSIS, PÊCHE, FRAMBOISE	3.90
CIDRE BIO VAL DE RANCE, LES CELLIERS ASSOCIÉS, CRU BRETON, BRUT	3.00 / 18.00
CAVA 1+1=3 BIO CATALOGNE, PENEDES, VENDANGES À LA MAIN DE LEURS RAISINS EXCLUSIVEMENT, FINES BULLES,	
APERÔ, DESSERTS, HUITRES, ETC	6.00 / 34.00
HALF/HALF	5.00

VINS MOMENT VOIR TABLEAUX ET AFFICHETTES

APEROS

PINEAU DES CHARENTES / PORTO / MARTINI / CAMPARI	3.70
RICARD / BARDOUIN	3.20
MUSCAT	4.00
SUZE	3.00
PISCO CAPELLE 35°	3.20
APEROL SPRITZ / APERO LILLET	6.60

DIGESTIFS DIGESTIEVEN / LIQUOR

GENIÈVRE	3.00
CAFÉ COGNAC	6.50
AMARETTO / BAILEYS / COGNAC / CALVADOS / COINTREAU / KALHUA	5.80
ARMAGNAC	7.00
POIRE WILLIAMS	6.80
IRISH COFFEE	9.00
JÄGERMEISTER	3.30

ALCOOLS

RHUM

VERRE / SHOT 3CL

HAVANA BLANC 3 ANS	6.60 / 3.30
ST-JAMES BRUN	7.00 / 3.50
NESSON 50°	8.50 / 4.50
CLÉMENT BRUN AGRICOLE	8.50 / 4.50
DIPLOMATICO	9.00 / 4.70

WHISKY

WILLIAMS LAWSON	7.50 / 3.80
JACK DANIELS	8.00 / 3.80
JAMESON	8.50 / 4.50
BUSHMILLS 10	9.50 / 4.80
NIKA BLACK 43°	10.00 / 5.00

VODKA

MOSKOVSKAYA	8.00 / 4.00
-------------	-------------

TEQUILA

BLANCHE / AMBRÉE JOSÉ CUERVO	7.00 / 3.50
MEZCAL AMBRÉ BENEVA	7.00 / 3.50

GIN + TONIC

BOMBAY SAPHYR	10.00
TANQUERAY 10	11.00
MONKEYS	11.00
HENDRICKS	11.00
SAFRON	12.00

COCKTAIL BASIC	8.50
----------------	------

COCKTAILS À PARTAGER 50CL15.00

COCKTAILS MOMENT VOIR TABLEAUX ET AFFICHETTES