

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

VOORGERECHTEN / STARTERS


   TARTARE DE BETTERAVE FUMÉE AUX POMMES
TARTAAR VAN GEROOKTE RODE BIET EN APPLE
VEGGIE SMOKED BEETROOTS TARTARE AND APPLES11.00


ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ GRAVLAX MAISON, LÉGÈREMENT FUMÉ & BLINI
BORD JE VAN HET HUIS MET GEROOKTE ZALM GRAVLAX ZACHT JETS GEROOKT & BLINI
HOMEMADE GRAVALAX SALMON LIGHTLY SMOKED WITH BLINIS14.00

PLATS


HOOFDGERECHTE / MAIN COURSES

  BURATTA DI BUFFALA, COEUR DE BOEUF & GREEN ZEBRA,
ROQUETTE, BASILIC ET HUILE D'OLIVE
BURATTA DI BUFFALA,RUNDS HARTJE & GREEN ZEBRA, ROQUETTE, BASILICUM
EN OLIJFOLIE / BURATTA DI BUFFALA, BEEF HEART & GREEN ZEBRA TOMATOES,
ROCKET, BASIL AND OLIVE OIL14.00

 POIVRON DOUX RÔTI AU FROMAGE DE CHÈVRE, MIEL, CUMIN, RO-
QUETTE CONCOMBRE, PIGNONS ET TOMATES
ZACHT GEROOSTERDE PEPER MET GEITENKAAS,HONING,CUMIN,ROQUETTE KOMKO-
MER, DENNE PITTEN EN TOMAATJES
SWEET ROASTED PEPPERS WITH GOATS CHEESE, HONEY, CUMIN, ROCKET,
CUCUMBER, PINE NUTS AND TOMATOES15.00

 SALADE SOSATI, FILET DE COUCOU DE MALINES MARINÉ AU CURRY
ROUGE & TAMARIN, LENTILLES CORAIL, ROQUETTE ET TOMATES
SALADE SOSATI FILEE VAN MEHELSE HOEN GEMARINEERD IN RODE CURRY EN
TAMARIN, CRAIL LINZEN,ROQUETTE SALADE EN TOMAATJES
SALADE SOSATI, FILET OF MALINES CHICKEN MARINATED WITH RED CURRY AND
TAMARIND, CORAL LENTILS, ROCKET AND TOMATOES15.50

 CONCHIGLI AU PESTO DE CRESSON FONTAINE, NOIX & AMANDES,
FROMAGE DE CHÈVRE ET RICOTA
CONCHIGLI MET PESTO VAN FONTAINE CRESSON, NOOTJES EN AMANDEL,
GEITENKAASJE EN RICOTTA
CONCHIGLI WITH WATERCRESS PESTO, WALNUTS AND ALMONDS, GOATS CHEESE
AND ROCKET16.00

 QUINOA BURGER CHEDDAR, MAYONNAISE AUX HERBES, OIGNONS,
ÉPINARDS, SALADE ET POMMES DE TERRE GRENAILLES
QUINOA BURGER, CHEDDAR, KAAS, MAYONNAISE MET FIJNE KRUIDEN, AJUJNTJES,
SPINAZIE, SALADE EN KRIEL AARDAPPELTJES
QUINOA BURGER, CHEDDAR, HERB MAYONNAISE, ONIONS, SPINACH, SALAD AND
NEW POTATOES. 16.00

 MI-CUIT DE SAUMON TERIYAKI, RIZ SUSHI, PICKLES ET WASABI
ZACHT GEROOSTERDE TERIYAKI ZALM,SUSHI RIJST,PICKLES EN WASABI
HALF COOKED TERIYAKI SALMON, SUSHI RICE, PICKLES AND
WASABI16.50

BOEUF DU MOMENT, BEURRE DE GARRIGUE (PASTIS ET SARRIETTE),
FENOUIL GRILLÉ, PDT ET SALADE
RUNDERLAPJE VAN HET SEIZOEN , BOTER UIT DE GARIGUE (PASTIS & HARTIG)
GEROOSTERDE VENKEL, AARDAPPELTJES EN SALADE
BEEF OF THE DAY, GARRIGUE BUTTER (PASTIS AND SAVORY), GRILLED FENNEL,
POTATOES AND SALADS16.50 € < 25.00

SUPPLÉMENTS4.00
SUPPLEMENTEN / SUPPLEMENTS

DESSERTS.....6.00
DESSERTEN / DESSERT

CHEESE CAKE AUX AGRUMES
CHEESE CAKE MET CITRUSVRUCHTEN / CHEESECAKE WITH CITRUS FRUIT
BROWNIES AU CHOCOLAT
CHOCOLADE BROWNIE / CHOCOLATE BROWNIE
DESSERT DU MOMENT
DESSERT VAN HET MOMENT / DESSERT OF MOMENT

PETIT DEJ12.00
ONBIJT / BREAKFAST

LU/MA MON/ZA 10.00H 11.45H

OEUFS BROUILLÉS

ROEREI / SCRAMBLED EGGS

OU/OF/OR

OEUFS SUR LE PLAT

SPIEGELEI / FRIED EGGS

SAUMON FUMÉ MAISON OU BACON GRILLÉ

GEROOKTE ZALM OF GEBAKKEN SPEK

SMOKED SALMON OR GRILLED BACON

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

VIENNOISERIES

COISSANT 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

10.00H - 16.00H

° SAUCISSE DE TOULOUSE21.00

TOULOUSE WORST / TOULOUSE SAUSAGE.

° 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
SALADE DE FRUITS HUISGEMAAKTE PANCAKES, KAMEL MET GEZOUTEN
BOTER EN FRUITSLA / HOMEMADE PANCAKES, SALTED BUTTER CAMEL AND
FRUIT SALAD

+ MOUSSE DE YAOURT / YOGHURTSCHUIM/ YOGHURT MOUSSE

+ PETITE SALADE / KLEINE SALADE / SIDE SALAD

°   LE VEGAN23.00

SAUCISSE VÉGAN ET TOFU GRILLÉ

VEGAN WORST EN GEGRILDE TOFU / VEGAN SAUSAGE AND GRILLED TOFU

+ SALADE DE FRUITS/ FRUITSLA / FRUIT SALAD

+ BEAN' S

+ 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
WARMER DRANK KOFFIE, KOFFIE VERKEERD, THEE OF WARMER 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

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 / 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

FEVER TREE TONIC & GINGER ALE	2.80
BIONADE SUREAU / ORANGE-GINGER	3.00
FRITZ KOLA / ORANGE	3.50
CLUB MATÉ 33CL	3.50
CHOSE TONIC+PAMPLEMOUSSE	3.50
RED BULL	3.50
CAFÉ FRAPPÉ	3.50
SODAS	2.20

CHAUDS WARME / HOT

CAFÉ / EXPRESSO / DÉCA / NOISETTE	2.20
DOUBLE EXPRESSO	3.80
PETIT CHOCO CHAUD / PETIT LAIT RUSSE	2.80
CAPPUCCINO MOUSSE DE LAIT/CHOCO CHAUD LAIT RUSSE/CAFÉ VIENNOIS	3.30
LAIT CHAUD / FROID	2.20
VIN CHAUD	4.50
JUS DE POMME CHAUD MIEL & GINGEMBRE	3.60

* OU LAIT DE SOJA BIO OF SOJAMELK BIO SOY MILK BIO

THÉS

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

BLANCHE DE HOEGAERDEN	2.60
LEFFE BLONDE	3.30
JUPILER 25CL	2.20
JUPILER 33CL	2.50
JUPILER PINTÉ 50CL	4.40
TANGO/TWIST/PANACHÉ	2.50
CHOUFFE 25CL	3.50

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	3.90
JAMBE DE BOIS 33CL	3.90
BRUSSELEIR 33CL	4.00
CHIMAY BLEUE 33CL	3.90
DUVEL 33CL	3.90
CUEUZE LINDEMANS 25CL	3.60
KRIEK LINDEMANS 25CL	3.50
PÊCHERESSE LINDEMANS 25CL	3.70
TRIPPLE WESTMALLE 33CL	3.90
ORVAL 33CL	5.20
PAPEGAI 33CL	4.10
 GRISSETTE BIO	3.60
ROCHEFORT 8) 33CL	4.60
VEDETT 33CL	2.80
TRIPEL KARMELIET	4.70
LUPULUS 75CL	12.50

BIERE MOMENT VOIR TABLEAUX ET AFFICHETTES

VINS WIJNEN / WINES

VERRE	3.40
1/4	6.50
1/2	12.60
BOUTEILLES 75CL	18.00
KIRR CASSIS, PÊCHE, FRAMBOISE	3.90
CAVA	5.00
HALF/HALF	5.00
BOUTEILLE DE CAVA	28.00

VINS MOMENT VOIR TABLEAUX ET AFFICHETTES

APEROS

PINEAU DES CHARENTES / PORTO / MARTINI / CAMPARI	3.70
RICARD / BARDOUIN	3.20
DOUBLE RICARD	6.00
MUSCAT	4.00
APEROL SPRITZ / APERO LILLET	6.50

DIGESTIFS / DIGESTIEVEN / LIQUOR

GENIÈVRE	3.00
CAFÉ COGNAC	6.50
AMARETTO / BAILEYS / COGNAC / CALVADOS / COINTREAU	5.80
ARMAGNAC	7.00
POIRE WILLIAMS	6.80
IRISH COFFEE	9.00
JÄGERMEISTER	3.30
JÄGERBOMB	4.80

ALCOOLS

VERRE / SHOT 3CL

RHUM

HAVANA BLANC 3 ANS	6.60 / 3.30
ST-JAMES BRUN	7.00 / 3.50
CLÉMENT BLANC AGRICOLE	8.00 / 3.80
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
BUSHMILS / RED LABEL	9.50 / 4.80
MC CALLAN / IBIKI / NIKA	10.00 / 5.00

VODKA

WIBOROVA	7.20 / 3.50
MOSKOVSKAYA	8.00 / 4.00
BISON	9.00 / 4.50

TEQUILA

BLANCHE / AMBRÉE	7.00 / 3.50
------------------	-------------

GIN

BOMBAY SAPHYR	7.50 / 3.50
TEN	9.00 / 4.50
UPPERCUT	8.50 / 4.50
MONKEYS	10.00 / 5.00
HENDRICKS	9.50 / 4.50

ALCOOL / BASIC SOFT	8.50
ALCOOL / RED BULL / FEVER TREE	9.00
ALCOOL SUP. / SOFT	10.00
COCKTAIL MAISON	9.00