

LA FABRIQUE
Parc d'Egmont
44/z Boulevard de Waterloo
1000 Bruxelles



WEBSITE
www.lafabriqueressto.be

INSTAGRAM
lafabriqueressto

WI-FI
La Fabrique
password: lafabrique



BREAKFAST

LUNDI-VENDREDI 9:00-11:00

Croissant ou pain chocolat.....	2,5
Toast peanut butter by <i>Buddy Buddy</i>	7,5
<i>Fruits rouges, sirop d'érable, noix</i>	
Banana bread	7,5
<i>Yaourt coco, sirop d'érable, graines</i>	
Œufs brouillés, pain.....	7
Supplément	+2
<i>saumon fumé / bacon / ricotta / avocat</i>	
Toast avocat.....	9,5
<i>Feta, graines, salade</i>	
Toast ricotta.....	9,5
<i>Saumon fumé, graines, salade</i>	

HOMEMADE DRINKS

NO PLASTIC STRAWS

Jus Detox.....	5,5
<i>Betterave, pomme, gingembre, citron</i>	
Morning boost.....	5,5
<i>Pomme, carotte, orange</i>	
Limonade	5
<i>Citron, gingembre, menthe</i>	
Thé glacé.....	5
<i>Matcha, citron, menthe</i>	

COFFEE BAR

Café.....	3
Espresso.....	3
Americano	3,5
Double espresso.....	3,5

BLACK

Cappuccino <i>mousse de lait ou chantilly</i>	3,5
Lait russe.....	4
Flat White.....	4
Chocolat chaud.....	4
Iced Moka au lait d'avoine	5
Café frappé à la grecque.....	5

À BASE DE LAIT

Extra shot d'espresso	0,5
Lait végétal.....	0,5
<i>Coconut by Alpro, oat by Oatly</i>	

EXTRA

TEA

Classic <i>English breakfast, Earl grey</i>	3
Thé vert.....	3,2
Thé menthe fraîche.....	3,8
Infusion menthe-citron-gingembre	3,8
Chai Latte Coco.....	4,5
Dirty Chai.....	5
Iced Matcha au lait de coco.....	5,5
Golden Latte Coco.....	4,5

LUNCH

LUNDI-VENDREDI 12:00-15:00

Œufs Bénédicte.....	14,5
<i>Muffin, bacon, œufs pochés, sauce hollandaise, salade</i>	
Œufs Royal.....	15
<i>Muffin, saumon, œufs pochés, sauce hollandaise, salade</i>	
Œufs à la Mexicaine 🍷.....	14,5
<i>Muffin, avocat, œufs pochés, sauce hollandaise, salade</i>	
Tartare de boeuf à l'italienne	21
<i>Pignons de pin, basilic, parmesan, frites, salade</i>	
Fish & Chips.....	17
<i>Frites, sauce tartare, salade</i>	
Crispy chicken amandes et noisettes.....	17
<i>Sauce yaourt, roquette, pesto, parmesan</i>	
Linguine au citron.....	15
<i>Tomates cerises, parmesan</i>	
Burger végétarien maison.....	16
<i>Pain au curry, feta, sauce estragon, potatoes</i>	
Salade de Burrata crémeuse.....	16
<i>Tomates cerises confites, vinaigrette balsamique</i>	
Salade de Falafels maison.....	15
<i>Quinoa, brocoli, vinaigrette à l'estragon & sésame</i>	
Salade de poulet.....	15
<i>Brocoli, manges-tout, avocat, vinaigrette tandoori</i>	
Tartine avocat, feta	14
<i>Spaghetti de courgettes, betterave rouge, pesto, salade</i>	
Tartine saumon fumé	15
<i>Ricotta, vinaigrette balsamique, salade</i>	
Soupe du jour, salade.....	10

Portion de frites.....	4
<i>À la graisse de boeuf</i>	

KIDS

Pâtes jambon-fromage.....	9
Fish & Chips, frites	10

SWEET CORNER

LUNDI-VENDREDI 9:00-18:00 - 100% HOMEMADE

Dessert du jour.....	7,5
Gâteau au chocolat <i>gluten free</i>	7
<i>Chantilly maison</i>	
Carrot Cake.....	7
<i>Glaçage au fromage blanc</i>	
Crumble aux pommes	7
<i>Fruits rouges, chantilly maison</i>	
Café ou thé gourmand	7
<i>Nos trois spécialités maison : gâteau au chocolat, carrot cake, tarte au sucre pomme</i>	
Cookie double chocolat.....	4

PAS D'ADDITIONS SÉPARÉES

COCKTAILS

Bloody Mary 🍷.....	9
<i>Vodka, jus de tomate épicé</i>	
Mimosa	7
<i>Mousseux, jus d'orange</i>	
Pimm's.....	9
<i>Fever-Tree Ginger Ale</i>	
Aperol Spritz.....	9
Moscow Mule.....	9
<i>Vodka, Ginger Beer, citron</i>	
Gin Hendrick's	11
<i>Fever-Tree Mediteranean</i>	

SOFTS

SPA ^{25c1} plat/pet	2,8
BRU ^{50c1} plat/pet	4,5
Coca-Cola <i>Light/Zero/Regular</i>	3
Jus de pomme	3
Jus d'orange	3
Orangina.....	3
Big Tom <i>Jus de tomate épicé</i>	3,8
Fever-Tree	3,5
<i>Indian Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer</i>	

BEERS

Stella Artois ^{25c1}	3,5
Hoegaarden ^{25c1}	3,8
Leffe blonde ^{25c1}	4

AU FÛT

<u>Brasserie de la Senne</u>	
Taras Boulba ^{33c1}	4,5
Zinnebir ^{33c1}	4,5

BOUTEILLES

<u>Brasserie Lupulus</u>	
Blonde Triple ^{33c1}	5
Brune Hibernatus ^{33c1}	5

Kriek Lindemans ^{25c1}	4
Papegaei ^{33c1}	5

WINES

M de Martet.....	4,5/25
BASA Cia de Vinos Telma Rodriguez	30
M de Martet.....	4,5/25
Perles de Rosé domaine Réal Martin.....	30
Haut de Martet.....	4,5/27
LZ Cia de Vinos Telma Rodriguez	30
Cava Mas codina Reserva.....	7/40
Champagne Laurent-Perrier Brut.....	75

BLANC

ROSÉ

ROUGE

BULLES

BRUNCH

SAMEDI-DIMANCHE 10:30-15:30

FIRST START

Salade de fruits frais.....	6
Granola Maison.....	7,5
<i>Fromage blanc, fruits, graines</i>	
Banana bread	7,5
<i>Fromage blanc, fruits, graines</i>	
Baguette à l'ancienne	6
<i>Confitures de fruits rouges, pâtes à tartiner maison</i>	
Baguette à l'ancienne	8
<i>Charcuteries, fromages</i>	

SECOND START

Œufs Bénédicte.....	13
<i>Muffin, bacon, œufs pochés, sauce hollandaise</i>	
Œufs Royal.....	13,5
<i>Muffin, saumon, œufs pochés, sauce hollandaise</i>	
Œufs à la Mexicaine 🍷.....	13
<i>Muffin, avocat, œufs pochés, sauce hollandaise</i>	
Toast saucisse à l'italienne	13
<i>Œufs brouillés, champignons</i>	
Toast saumon fumé	14
<i>Œufs brouillés, avocat</i>	
Rostis saumon fumé	14,5
<i>Spaghetti de courgettes, sauce yaourt</i>	
Crispy chicken amandes et noisettes.....	14
<i>Pickles, sauce yaourt, roquette</i>	
Mille-feuille de porchetta	15,5
<i>Oignons, sauce tartufata</i>	
Falafels maison & chou-fleur rôti.....	13
<i>Sauce estragon & sésame</i>	
Buratta crémeuse.....	14
<i>Pesto de carotte, roquette</i>	

— SIDES —

Potatoes, paprika, parmesan	5
Portion de frites.....	4
Quinoa, brocoli, manges-tout	6
Roquette, spaghetti de courgette, pesto ...	5

LAST ROUND

Dessert du jour.....	7,5
Gâteau au chocolat <i>gluten free</i>	7
<i>Chantilly maison</i>	
Carrot Cake.....	7
<i>Glaçage au fromage blanc</i>	
Crumble aux pommes	7
<i>Fruits rouges, chantilly maison</i>	
Pavlova.....	7,5
<i>Chantilly maison, caramel au beurre salé</i>	