



BREAKFAST

MONDAY - FRIDAY 9:00 - 11:00

Pancakes	11
Fruits, graines, sirop d'érable	
Overnight chia	9
Lait de coco, cannelle, fruits, graines	
Granola Maison	9
Fromage blanc, fruits, graines	
Toast peanut butter by Buddy Buddy	10
Fruits rouges, sirop d'érable, noix	
Banana bread	10
Yaourt coco, sirop d'érable, graines	
Œufs brouillés, pain, salade	11
Supplément	+3
saumon fumé / bacon / ricotta / avocat	
Toast avocat	11
Feta, graines, salade	
Toast ricotta	12
Saumon fumé, graines, salade	

HOMEMADE DRINKS no plastic straws

Jus Detox	6
Betterave, pomme, gingembre, citron	
Morning boost	6
Pomme, carotte, orange	
Jus vert	6
Pomme verte, fenouil, basilic, citron	
Limonade	5,5
Citron, gingembre, menthe	
Thé glacé	5,5
Matcha, citron, menthe	

COFFEE BAR

BLACK	Café / Espresso	3,5
	Americano / Double espresso	4
	Cappuccino mousse de lait ou chantilly	3,8
	Lait russe	4,5
	Flat White	4,2
	Chocolat chaud, 100% Callebaut	4,5
	Chocolat chaud, speculoos, chantilly maison	6
	Hazelnut Latte	6
	Extra shot d'espresso	0,5
	Lait végétal Coconut by Alpro, oat by Oatly	0,5
	Classic Darjeeling, Earl grey	3,5
	Sencha premium organic japanese green tea	4
	Thé menthe fraîche	4
	Infusion menthe-citron-gingembre	4
	Chai Latte coco	5,5
	Dirty Chai	5,5
	Matcha Latte coco	5,5
	Golden Latte coco	5,5
HOT OR ICED +0,50		

LUNCH

MONDAY - FRIDAY 12:00 - 15:00

Œufs Bénédicte	17
Muffin, bacon, œufs pochés, sauce hollandaise, salade	
Œufs Royal	18
Muffin, saumon, œufs pochés, sauce hollandaise, salade	
Œufs à la mexicaine 🌶️	17
Muffin, avocat, œufs pochés, sauce hollandaise, salade	
Tartare de boeuf à l'italienne en aller-retour	23
Pignons de pin, basilic, parmesan, frites, roquette	
Fish & Chips	19
Frites, sauce tartare, salade	
Crispy chicken amandes & noisettes	18
Sauce yaourt, roquette, pesto, parmesan	
Pappardelle au gorgonzola	18
Noix, herbes fraîches, parmesan	
Burger végétarien	18,5
Bun maison, feta, sauce estragon, potatoes	
Club sandwich porchetta grillée	20,5
Panais rôtis, tapenade de tomates séchées, taleggio	
Salade de falafels	16
Sarrasin, potimarron, panais, vinaigrette à l'estragon & sésame	
Salade de poulet façon César	16,5
Bacon, haricots, sucrose, parmesan	
Burrata chaude & légumes rôtis	16
Betterave rouge, patate douce, espuma de potimarron	
Toast avocat & champignons	15,5
Chips de légumes, salade	
Toast brie & saumon fumé	17
Sauté de poireaux, salade	
Portion de frites cuites à la graisse de boeuf	5

KIDS

Pâtes jambon-fromage	11
Fish & Chips, frites	13

SWEET CORNER

MONDAY - FRIDAY 9:00 - 17:00

Cheese cake au speculoos	8,5
Gâteau au chocolat gluten free	8
Chantilly maison	
Carrot Cake	8
Glaçage au fromage blanc	
Croquant caramel & noix de pécan	8,5
Chantilly maison	
Café ou thé gourmand	9,5
Nos trois spécialités maison : gâteau au chocolat, carrot cake, tarte au sucre pomme	
Cookie double chocolat	4,5
Banana bread	4,5

PAS D'ADDITIONS SÉPARÉES

COCKTAILS

Bloody Mary 🍷	10
Vodka, jus de tomate épicé Big Tom	
Mimosa	8
Mousseux, jus d'orange	
Pimm's	9
Fever-Tree Ginger Ale	
Aperol Spritz	9
Moscow Mule	10
Vodka, Ginger Beer, citron	
Gin Hendrick's	12
Fever-Tree Mediterranean	

SOFTS

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

BEERS

AU FÔT	Stella Artois ^{25cl}	3,5
	Hoegaarden ^{25cl}	3,8
	Leffe blonde ^{25cl}	4
BOUTEILLES	<u>Brasserie de la Senne</u>	
	Taras Boulba ^{33cl}	4,5
	Zinnebil ^{33cl}	4,5
	<u>Brasserie Lupulus</u>	
	Blonde Triple ^{33cl}	5
	Brune Hibernatus ^{33cl}	5
BLANC	Kriek Lindemans ^{25cl}	4
	Papegaei ^{33cl}	5

WINES

BLANC	Château Martet, Sainte-Foy de Bordeaux	4,5/28
	BASA Cia de Vinos Telma Rodriguez	32
ROSÉ	Ostal Cazes, Pays d'Oc	4,5/28
	Perle de Rosé domaine Réal Martin	35
ROUGE	Marquis de Beylot, Bordeaux	4,5/28
	La Vendimia, Palacios Remondo - Rioja	35
	Elu meilleur vigneron du monde 2021	
BULLES	Cava Mas codina Reserva	7/42
	Champagne Laurent-Perrier Brut	75

BRUNCH

SATURDAY - SUNDAY 10:00 - 15:30

FIRST START

Overnight chia	8,5
Lait de coco, cannelle, fruits, graines	
Pain perdu	8,5
Fruits, sirop d'érable, chantilly maison	
Granola Maison	8
Fromage blanc, fruits, graines	
Banana bread	8,5
Overnight chia, fruits, graines	
Baguette à l'ancienne sucrée	7
Confiture de fruits rouges, pâtes à tartiner maison	
Baguette à l'ancienne salée	8
Charcuteries, fromages	

SECOND START

Œufs Bénédicte	14,5
Muffin, bacon, œufs pochés, sauce hollandaise	
Œufs Royal	15,5
Muffin, saumon, œufs pochés, sauce hollandaise	
Œufs à la mexicaine 🍷	14,5
Muffin, avocat, œufs pochés, sauce hollandaise	
Toast avocat & champignons	15
Chips de légumes, roquette	
Toast avocat & saumon fumé	15,5
Roquette, sauce yaourt	
Pain brioché & burrata	16
Tapenade de tomates séchées, panais rôtis	
Pain brioché & œufs brouillés	16,5
Porchetta grillée, pesto	
Crispy chicken amandes & noisettes	16
Roquette, parmesan, pesto, sauce yaourt	
Salade de falafels	14,5
Sarrasin, pois chiche, sauce à l'estragon & sésame	
Salade de légumes rôtis	14
Sarrasin, pois chiche, sauce à l'estragon & sésame	

— SIDES —

Portion de frites cuite à la graisse de boeuf	5
---	---

LAST ROUND

Cheese cake au speculoos	8,5
Gâteau au chocolat gluten free	8
Chantilly maison	
Carrot Cake	8
Glaçage au fromage blanc	
Croquant caramel & noix de pécan	8,5
Chantilly maison	
Café ou thé gourmand	9,5
Nos trois spécialités maison : gâteau au chocolat, carrot cake, tarte au sucre pomme	

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



WEBSITE
www.lafabriqueresto.be

INSTAGRAM
lafabriqueresto

WI-FI
La Fabrique
password: lafabrique

PAS D'ADDITIONS SEPARÉES