

Cocktails

LILLET TONIC	9
Lillet Rosé, Fever-Tree tonic	
BLOODY MARY 🍷	10
Vodka, jus de tomate épicé Big Tom	
MIMOSA	8
Mousseux, jus d'orange	
PIMM'S	10
Fever-Tree Ginger Ale	
APEROL SPRITZ	10
MOSCOW MULE	11
Vodka, Ginger Beer, citron	
GIN HENDRICK'S	13
Fever-Tree Mediterranean	



Softs

SPA 25CL	3
BRU 50CL	5
COCA	3,5
Light, zero, regular	
JUS POMME	3,8
JUS ORANGE	3,8
ORANGINA	3,8
BIG TOM	4,5
Jus de tomate épicé	
FEVER-TREE	3,8
Indian tonic, ginger ale, ginger beer	

Beers

STELLA ARTOIS 25CL	3,5
HOEGAARDEN 25CL	3,8
LEFFE BLONDE 25CL	4
BRASSERIE DE LA SENNE	
TARAS BOULBA 33CL	4,5
ZINNEBIR 33CL	4,5
BRASSERIE LUPULUS	
BLONDE TRIPLE 33CL	5
KRIEK LINDEMANS 25CL	4
PAPEGAEI 33CL	5

Wines

BLANC	CHÂTEAU MARTET	4,5/28
	Sainte-Foy de Bordeaux	
	BASA	32
	Cia de Vinos Telmo Rodriguez	
ROSE	OSTAL CAZES	4,5/28
	Pays d'Oc	
	PERLE DE ROSE	35
	Domaine Réal Martin	
ROUGE	MARQUIS DE BEYLOT	4,5/28
	Bordeaux	
	LA VENDIMIA	35
	Palacios Remondo - Rioja	
	ELU MEILLEUR VIGNERON DU MONDE 2021	
	CAVA	7/42
	Mas codina Reserva	
	CHAMPAGNE	75
	Laurent-Perrier Brut	
	Laurent-Perrier Rosé	125

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

LA FABRIQUE
en ville

WEBSITE

www.lafabriqueresto.be

INSTAGRAM

[lafabriqueresto](https://www.instagram.com/lafabriqueresto)

WI-FI

La Fabrique password: lafabrique

PAS D'ADDITIONS SEPARÉES

LA FABRIQUE
en ville



menu

Breakfast **MONDAY-FRIDAY**

09:00 - 11:00

PANCAKES	12
Pomme, fruits rouges, sirop d'érable	
OVERNIGHT CHIA (SG) (VEGAN)	9,5
Lait de coco, cannelle, beurre de cacahuète	
GRANOLA MAISON	9,5
Fromage blanc, pomme, fruits rouges	
BANANA BREAD (VEGAN)	10
Yaourt coco, pomme, fruits rouges	
TOAST OEUFS BROUILLÉS	10,5
Saumon fumé	4
Avocat	3
Ricotta	3
Bacon	3
TOAST AVOCAT	11,5
Feta, graines de courge, pousses d'épinards	
TOAST RICOTTA	12,5
Saumon fumé, graines de courge, pousses d'épinards	

Homemade drinks

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 by HONEST

LUNGO / ESPRESSO	3,5
AMERICANO / DOUBLE ESPRESSO	4
CAPPUCCINO	4
FLAT WHITE / LATTE	4,5
HAZELNUT LATTE	6
Lait d'avoine	
ICED LATTE	5,5
CHOCOLAT CHAUD	4,5
100% Callebaut	
ENGLISH BREAKFAST	3,5
EARL GREY	3,5
SENCHA	4
Premium organic japanese green tea	
THÉ MENTHE FRAÎCHE	4
INFUSION	4
Menthe, citron, gingembre	
CHAI LATTE	5,5
DIRTY CHAI	6
MATCHA LATTE	5,5
GOLDEN LATTE	5,5

Lait de coco

EXTRA SHOT D'ESPRESSO	0,5
LAIT VÉGÉTAL	0,5
Coconut by Alpro, Oat by Oatly	
MAKE IT ICED	0,5



Lunch **MONDAY-FRIDAY**

12:00 - 15:00

OEUFS BÉNÉDICTE	18,5
Muffin, bacon, œufs pochés, sauce hollandaise, salade	
OEUFS ROYAL	18,5
Muffin, saumon, œufs pochés, sauce hollandaise, salade	
OEUFS À LA MEXICAINE 🌮	17,5
Muffin, avocat, œufs pochés, sauce hollandaise, salade	
TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE	23,5
Frites, mayonnaise, roquette, pesto citronné	
FISH & CHIPS	20,5
Frites, sauce tartare, salade	
CRISPY CHICKEN	18,5
Roquette, spaghettis de courgettes, pesto citronné, sauce yaourt	
BURGER VÉGÉTARIEN & FÊTA	19,5
Bun maison, potatoes, sauce estragon	
LINGUINE AU CITRON	18,5
Roquette, parmesan, tomates cerises	
SALADE DE BURRATA (SG)	18,5
Tartare d'aubergine, artichauts, tomates confites, huile balsamique	
SALADE DE FALAFELS (VEGAN)	16,5
Taboulé de sarrasin à l'orientale, vinaigrette à l'estragon & sésame	
SALADE DE POULET (SG)	17,5
Haricots, avocat, tomates confites, pesto citronné	
TOAST AVOCAT	15,5
Feta, spaghettis de courgettes, pesto citronné	
TOAST SAUMON FUMÉ	16,5
Ricotta, roquette, huile balsamique	
PORTION DE FRITES	5
Cuites à la graisse de boeuf	



Kids

PÂTES	12
Jambon & fromage	
FISH & CHIPS	13,5
Frites, mayonnaise	

Sweet

MONDAY-FRIDAY
09:00 - 17:00

CHEESE CAKE	8,5
Au spéculoos	
GÂTEAU AU CHOCOLAT (SG)	8
Chantilly maison	
CARROT CAKE	8
Glaçage au fromage blanc	
TARTE SUCRE & POMME	8
Chantilly maison	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10,5
Gâteau au chocolat, carrot cake, tarte sucre & pomme	
COOKIE	4,5
Double chocolat	

Brunch

SATURDAY-SUNDAY
10:00 - 15:30



OVERNIGHT CHIA (SG) (VEGAN)	9,5	OEUFS BÉNÉDICTE	16
Lait de coco, beurre de cacahuètes, fruits		Muffin, bacon, œufs pochés, sauce hollandaise	
PAIN PERDU	9	OEUFS ROYAL	17
Sirop d'érable, chantilly maison, fruits		Muffin, saumon, œufs pochés, sauce hollandaise	
GRANOLA MAISON	8,5	OEUFS À LA MEXICAINE 🌮	16,5
Fromage blanc, sirop d'érable, fruits		Muffin, avocat, œufs pochés, sauce hollandaise	
BANANA BREAD (VEGAN)	9	TOAST AVOCAT	14,5
Overnight chia, sirop d'érable, fruits		Feta, spaghettis de courgettes, pesto citronné	
BAGUETTE À L'ANCIENNE SUCRÉE	8	TOAST SAUMON FUMÉ	15,5
Confiture de fruits rouges, pâtes à tartiner maison		Ricotta, roquette, huile balsamique	
BAGUETTE À L'ANCIENNE SALÉE	8,5	PAIN BRIOCHÉ & OEUFS BROUILLÉS	14,5
Selection de charcuteries & fromages		Pousses d'épinards, pesto citronné + Porchetta grillée	2
Sweet		AUBERGINE RÔTIE (SG)	15,5
CHEESE CAKE AU SPECULOOS	8,5	Burrata, tomates cerises, huile balsamique	
GÂTEAU AU CHOCOLAT (SG)	8	CRISPY CHICKEN	16,5
Chantilly maison		Roquette, pesto citronné, sauce yaourt	
CARROT CAKE	8	FALAFELS MAISON (VEGAN)	15
Glaçage au fromage blanc		Taboulé de sarrasin à l'orientale, vinaigrette à l'estragon & sésame	
TARTE SUCRE & POMME	8	PORTION DE FRITES	5
Chantilly maison		Cuites à la graisse de boeuf	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10,5		
Gâteau au chocolat, carrot cake, tarte sucre & pomme			