

Breakfast

PAIN AU CHOCOLAT	2,9	BANANA BREAD <small>VEGAN</small>	10,5
CROISSANT	2,8	Yaourt coco, pomme, sirop d'érable, baies de goji	
+ Confiture de fruits rouges	1,5	TOAST OEUF BROUILLÉS	12,5
ROULÉ À LA CANNELLE	4,8	Pain au levain, parmesan, tomates cerise, pousses d'épinards	
SCONE	6	TOAST À L'AVOCAT <small>VEGAN</small>	13,5
Confiture de fruits rouges, beurre		Pain au levain, pickles d'oignon rouge, graines de courges, pousses d'épinards	
PANCAKES	11,5	TOAST AU SAUMON FUMÉ	14,5
Myrtilles, poires, noix caramélisées, sirop d'érable		Pain au levain, fromage blanc, pousses d'épinards	
+ Bacon	3		
OVERNIGHT CHIA <small>SG VEGAN</small>	10		
Lait de coco, cannelle, pomme, beurre de cacahuètes			
GRANOLA <small>SG</small>	10		
Fromage blanc*, myrtilles, poire, beurre de cacahuètes			
*ou yaourt coco <small>VEGAN</small>	+ 1,5		

PÂTISSERIES

Tartes, gâteaux et cookies fraîchement cuits. Jetez un œil au comptoir.



Liste des allergènes sur demande
100% homemade

LUNDI-VENDREDI

09:00 - 11:30

Lunch

OEUF BÉNÉDICTE	18,5	BURGER VÉGÉTARIEN	22
Muffin, bacon, oeufs pochés, sauce hollandaise, salade		Bun maison, burger aux lentilles, sauce curry, légumes rôtis, potatoes	
OEUF ROYAL	19,5	PÂTES AUX LÉGUMES	20,5
Muffin, saumon fumé, oeufs pochés, sauce hollandaise, salade		Conchiglioni, sauce pecorino	
OEUF À LA MEXICAINE <small>SG</small>	19	SALADE DE POULET <small>SG</small>	17,5
Muffin, avocat, oeufs pochés, sauce hollandaise, salade		Aubergines, courgettes, poivrons rôtis, sauce tandoori	
TOAST À L'AVOCAT <small>VEGAN</small>	17,5	SALADE DE FALAFELS <small>VEGAN</small>	17,5
Pain au levain, pickles d'oignon rouge, graines de courge, salade		Lentilles aux légumes, sauce sésame & estragon	
+ Feta	2,5	PORTION DE FRITES	5
TOAST BURRATA CRÉMEUSE	21,5	Cuites à la graisse de boeuf	
Coulis de fenouil & pomme verte, betteraves rôties, salade		SALADE MIXTE	4
TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE	26,5		
Frites maison, roquette, pesto citronné			
FISH & CHIPS	21,5		
Dos de cabillaud pané, frites, sauce tartare, salade			
CRISPY CHICKEN	20,5		
Roquette, courgettes, pesto citronné, sauce yaourt			

LUNDI-VENDREDI

11:30 - 15:00

Kids

Disponible 7j/7

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

TOUS LES JOURS,

à n'importe quelle heure

Sweet

CHEESE CAKE	9	CARROT CAKE	8,5
Au spéculoos		Glaçage au fromage blanc	
GÂTEAU AU CHOCOLAT	8,5	CAFÉ OU THÉ GOURMAND	11,5
Chantilly maison		Gâteau au chocolat, carrot cake, tarte sucre & pomme	

Brunch

SAMEDI-DIMANCHE

10:00 - 15:30

BLOODY MARY

12

PAIN AUX GRAINES <small>SG</small>	13,5	GRANOLA <small>SG</small>	10,5
fromage blanc, courgettes, tomates		Fromage blanc*, myrtilles, poire, beurre de cacahuètes	
+ Saumon fumé	4	*ou yaourt coco <small>VEGAN</small>	+ 1,5
+ Avocat	3	BANANA BREAD <small>VEGAN</small>	10,5
PAIN PERDU	10,5	Yaourt coco, pomme, sirop d'érable, baies de goji	
Myrtilles, poire, noix caramélisées, sirop d'érable			
OVERNIGHT CHIA <small>SG VEGAN</small>	10		
Lait de coco, cannelle, pomme, beurre de cacahuètes			

OEUF BÉNÉDICTE	18,5	TOAST À L'AVOCAT <small>VEGAN</small>	16,5
Muffin, bacon, oeufs pochés, sauce hollandaise, salade		Pain au levain, pickles d'oignon rouge, graines de courges	
OEUF ROYAL	19,5	+ Feta	2,5
Muffin, saumon fumé, oeufs pochés, sauce hollandaise, salade		TOAST BURRATA CRÉMEUSE	20,5
OEUF À LA MEXICAINE <small>SG</small>	19	Coulis de fenouil & pomme verte, betteraves rôties,	
Muffin, avocat, oeufs pochés, sauce hollandaise, salade		CRISPY CHICKEN	20,5
PAIN BRIOCHÉ & OEUF BROUILLÉS	15,5	Roquette, courgettes, pesto citronné, sauce yaourt	
Pousses d'épinards, pesto citronné		BUN MAISON	21
+ Porchetta grillée	3	Poulet, bacon, oignons frits, sauce au cheddar, salade	

SUPPLÉMENT		PORTION DE FRITES	5
Avocat	3	Cuites à la graisse de boeuf	
Saumon fumé	4	SALADE MIXTE	4
Oeuf poché	3		

Cocktails

MIMOSA LA FABRIQUE

Piscine de bulles, pamplemousse frais

SPRITZ APEROL

Le vrai, le bon

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, citron

GIN HENDRICK'S

Fever-Tree Mediterranean

Beers

12 AU FÛT
STELLA ARTOIS 25CL 3,5

12 **HOEGAARDEN** 25CL 3,8

LEFFE BLONDE 25CL 4

13 **TRIPLE KARMELIET** 33CL 5,5

BRASSERIE DE LA SENNE
14 **TARAS BOULBA** 33CL 4,5

ZINNEBIR 33CL 5

BRASSERIE VANDEKELDER
BELGIAN IPA 5

Softs

AU VERRE/BOUTEILLE

SPA PLATE/PÉTILLANTE 25CL 3,5

BRU PLATE/PÉTILLANTE 50CL 5,5

COCA 3,8
Regular, zero

JUS EN BOUTEILLE 4
Pomme ou orange

FEVER-TREE 3,8
Indian tonic, Mediterranean, ginger beer

Wines

BLANC
CHÂTEAU MARTET 5,5 30
Sainte-Foy de Bordeaux
SECRET DE CÉPAGE (BIO) 6 32
100% chardonnay

ROSÉ
FAVORI (BIO) 5,5 34
Côtes de Provence
PERLE DE ROSÉ 6 36
Domaine Réal Martin

ROUGE
CAP ROYAL 5,5 34
Bordeaux Supérieur

MOUSSEUX
CHARLES DE ST-CÉRAN 8 40
Blanc de blancs brut

CHAMPAGNE
LAURENT-PERRIER BRUT 80

Coffee

Honest Roastery Brussels

LUNGO / ESPRESSO 3,8

AMERICANO / 4,3
DOUBLE ESPRESSO

CAPPUCCINO 4,3

FLAT WHITE / LATTE 4,8

NOTRE BOISSON SPÉCIALE
HAZELNUT LATTE 6

Espresso, lait de pois, Hazelnut butter Buddy buddy

CHAI LATTE 5,5
Sticky chai La Main Noire, lait de coco

DIRTY CHAI 6
Espresso, sticky chai La Main Noire, lait de coco

MATCHA LATTE 5,5
Iro Matcha, lait de coco

CHOCOLAT CHAUD 4,5
100% Callebaut, lait de vache

EXTRA SHOT ESPRESSO 0,5

LAIT DE COCO, D'AVOINE, DE POIS 0,5

MAKE IT ICED 0,5



Tea

ENGLISH BREAKFAST 4,5

EARL GREY 4,5

MENTHE FRAÎCHE 4,8

SENCHA 5
Thé vert japonais biologique & premium

INFUSION MAISON 5
Menthe, citron, gingembre

Homemade drinks

MORNING BOOST 6
Pomme, carotte, citron, gingembre

LITTLE DETOX 6
Pomme, betterave rouge, pamplemousse

SIMPLY GREEN 6,5
Pomme verte, fenouil, citron, épinard, basilic

LIMONADE 5,5
Menthe, citron, gingembre

THÉ GLACÉ 5,5
Thé noir infusé

LIMONADE OYÉ YAAR 5,8
Concentré biologique de curcuma, eau pétillante

LA FABRIQUE

en ville



menu

FR