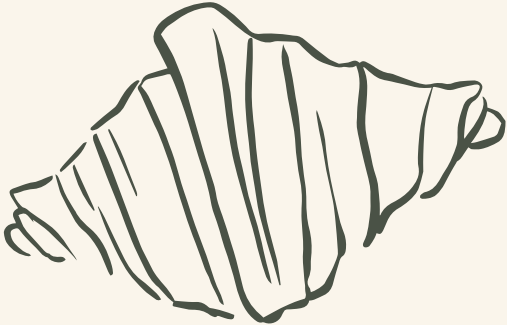


Breakfast

CHOCOLADE CROISSANT		3,2	BANANA BREAD VEGAN		10,5
CROISSANT		3	Kokosyoghurt, bosbessen, peer, ahornsiroop		
Rode vruchtenjam, boter		1,5	TOAST MET ROEREI*		13,5
CINNAMON ROLL		4,8	Zuurdesembrood, Parmezaanse kaas, cherrytomaatjes, spinazie		
SCONE		6	AVOCADO TOAST*		13,5
Rode vruchtenjam, boter			Zuurdesembrood, pistache & cashewpesto, spinazie		
PANCAKES		11,5	TOAST* MET GEROOKTE ZALM		14,5
Bosbessen, peren, gekarameliseerde walnoten, ahornsiroopp			Zuurdesembrood, kruidenkaas met courgette en spinazie		
OVERNIGHT CHIA SG VEGAN		10			
Kokosmelk, kaneel, bosbessen, peer, pindakaas					
GRANOLA SG		10			
Hüttenkäse*, bosbessen, peer, amandelboter					
* of kokosyoghurt VEGAN		+ 1,5			
EXTRAS					
Feta			2,5		
Bacon			3		
Avocado			3		
Zalm			4		
* Gezaaid brood			2,5		



GEBAK

Taarten, koekjes en hartige scones uit de oven. Neem een kijkje bij de toonbank.

Allergenenlijst beschikbaar op verzoek
100% huisgemaaktw

Lunch

MAANDAG-VRIJDAG		11:30 - 15:00	
BENEDICT EGGS	18,5	VIS & FRIET	21,5
Muffin, bacon, gepocheerde eieren, hollandaisesaus, salade		Gepaneerde kabeljauwfilet, friet, tartaarsaus, salade	
ROYAL EGGS	19,5	CRISPY CHICKEN	20,5
Muffin, gerookte zalm, gepocheerde eieren,hollandaisesaus, salade		Zoetzure groenten, salade, yoghurtsaus	
MEXICAN-STYLE EGGS	19	HOMEMADE BUN	22
Muffin, avocado, gepocheerde eieren, hollandaisesaus, salade		Linzenburger, currysaus, geroosterde groenten, aardappelpartjes	
AVOCADO TOAST VEGAN	17,5	LEMON LINGUINE	20,5
Zuurdesembrood, ingelegde rode ui, pompoenpitten, salade		Rucola, zelfgebakken broodkruimels,Parmezaanse kaas	
+ Feta 2,5		+ Guanciale 3	
BURRATA SG	22,5	KIP SALADE SG	18,5
Tomaten- en paprikacoulis, tartaar van aubergine en courgette, rucola, citroenachtige pesto		Knapperige bacon, avocado, paprika, courgette, honingmosterd en gekonfijte gembervinaigrette	
ITALIAANSE RUNDERTARTTAAR SG	26,5	FALAFEL SALAD VEGAN	18,5
Rucola, citroenpesto, huisgemaakte friet, mayonaise		Quinoa, venkel, groene appel, courgette, sesam en dragondressing	

Kids

LUNCH/BRUNCH	EXTRAS	LUNCH/BRUNCH
PASTAS	Avocado	3
12	Gerookte zalm	4
Lumache pasta, verandatta en kaas	Gepocheerde eieren	2,5
FISH & CHIPS	Bacon	3
13,5	FRENCH FRIES PORTION	5
Zelfgemaakte friet, mayonaise	Bereid in rundvet	
CRISPY CHICKEN		
13,5		
Zelfgemaakte friet, mayonaise		

Sweet

CHEESE CAKE	9	CARROT CAKE	8,5
Met speculoos, rode vruchtencoulis		Witte kaasglazuur	
CHOCOLATE CAKE SG	8,5	GOURMET COFFEE OR TEA	11,5
Huisgemaakte slagroom		Chocoladetaart, carrot cake, suiker & appeltaart	

Brunch

ZATERDAG-ZONDAG

6 VAKANTIEJAAR

10:00 - 15:30

VERS SINAASAPPELSAP

ESPRESSO MARTINI

6

12

SEEDED BREAD

SG

13,5

Herbed white cheese
with zucchini, cherry tomatoes,
spinach shoots

+ Avocado

3

SEEDED BREAD

SG

14

Avocado, pistache- en cashewpesto,
cherrytomaatjes, spinaziescheuten

+ Gerookte zalm

4

FRENCH TOAST

10,5

Bosbessen, peer, gekarameliseerde
walnoten, ahornsiroop

OVERNIGHT CHIA

SG

VEGAN

10

Kokosmelk, kaneel,
bosbessen, peer, pindakaas

GRANOLA

SG

10,5

Verse kwark*, bosbessen,
peren, amandelboter

* of kokosyoghurt

VEGAN

+ 1,5

BANANA BREAD

VEGAN

10,5

Kokosyoghurt, bosbessen,
peer, ahornsiroop

SCONE

6

Rode vruchtenjam, boter

BENEDICT EGGS	18,5	AVOCADO TOAST VEGAN	17,5
Muffin, spek, gepocheerde eieren, hollandaisesaus, salade		Zuurdesembrood, ingelegde rode uien, pompoenpitten, salade	
ROYAL EGGS	19,5	+ Feta	
Muffin, smoked salmon, poached eggs,hollandaise sauce, salad		2,5	
MEXICAN-STYLE EGGS	19	CRISPY CHICKEN	20,5
Muffin, gerookte zalm, gepocheerde eieren, hollandaisesaus, salade		Zoetzure groenten, salade, yoghurtsaus	
BRIOCHE TOAST &ROERGEREIDE EIEREN	15,5	CHICKEN BUN	21,5
Spinazie, venkel, citroenpesto		Zelfgemaakt broodje, cheddar, avocado, gekarameliseerde uien, dragonmayonaise, salade	
+ Guanciale		3	
BURRATA SG	22,5	BUN VEGGIE	21
Tomaten- en paprikacoulis, tartaar van aubergine en courgette, rucola, citroenachtige pesto		Huisgemaakt broodje, linzenburger, currysaus, geroosterde groenten, salade	

Coffee

Honest Roastery Brussels

LUNGO / ESPRESSO	3,8
AMERICANO / DOUBLE ESPRESSO	4,3
CAPPUCCINO	4,5
FLAT WHITE	4,8
LATTE	5
KOKOS, HAVER EN SOJAMELK	FREE
EXTRA SHOT ESPRESSO	0,5
MAKE IT ICED	0,5

SPECIAL DRINK	
HAZELNUT LATTE	6
Espresso, havermelk, hazelnootboter	
CHAI LATTE	5,7
Sticky chai, kokosmelk	
DIRTY CHAI	6
Espresso, sticky chai, kokosmelk	
MATCHA LATTE	5,5
Ahornsiroop, kokosmelk	
HOT CHOCOLATE	4,5
100% Callebaut, koemelk	



Tea

ENGLISH BREAKFAST	5
EARL GREY	5
FRESH MINT	5,2
SENCHA	5,2
Organic & premium Japanese green tea	
INFUSION MAISON	5,2
Mint, lemon, ginger	

Homemade drinks

MORNING BOOST	6
Appel, wortel, sinaasappel	
LITTLE DETOX	6
Appel, rode biet, grapefruit, gember	
SIMPLY GREEN	6,5
Groene appel, venkel, citroen, basilicum	
LIMONADE	5,5
Citroen, gember	
THÉ GLACÉ	5,5
Geïnfundeerde zwarte thee	
LIMONADE OYÉ YAAR	6
Kurkuma & gember, bruisend water	

Cocktails

MIMOSA LA FABRIQUE	12
Bubbels, verse grapefruit	
MIMOSA ORANGE	12
Bubbels, verse sinaasappelsap	
SPRITZ APEROL	12
The real good one	
MOSCOW MULE	13
Vodka, ginger beer, lime	
GIN HENDRICK'S	14
Fever-Tree Mediterranean	

Wines

WITTE	GLAS/FLEES	
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		
ROOD		
CAP ROYAL	5,5	34
Bordeaux Supérieur		
MOUSSERENDE WIJN		
CHARLES DE ST-CÉRAN	8	40
Blanc de blancs brut		
CHAMPAGNE		
LAURENT-PERRIER BRUT		80

Beers

VAN DE TAP	
STELLA ARTOIS ^{25CL}	3,8
TRIPLE KARMELIET ^{33CL}	6
BRASSERIE DE LA SENNE	
TARAS BOULBA ^{33CL}	4,5
ZINNEBIR ^{33CL}	5
BRASSERIE VANDEKELDER	
BELGIAN IPA	5

Softs

SPA STILL/BRUISEND ^{25CL}	3,5
BRU STILL/BRUISEND ^{50CL}	5,5
COCA	3,8
Regular, zero	
FLESJE SAP	4
Appel, peer, sinaasappel	
FEVER-TREE	3,8
Indian tonic, Mediterranean	
KOMBUSHA	5
Gember	

LA FABRIQUE

en ville



menu

