Breakfast

LUNDI-VENDREDI
09:00 - 11:30

PAIN AU CHOCOLAT 3,2

CROISSANT 3

+ Confiture de fruits rouges, beurre 1,5

CINNAMON ROLL 4,8

SCONE 6
Confiture de fruits rouges, beurre

PANCAKES 11,5
Myrtilles, poires, noix caramélisées, sirop d'érable

OVERNIGHT CHIA SG VEGAN 10
Lait de coco, cannelle, myrtilles, poires, beurre de cacahuètes

GRANOLA SG 10
Fromage blanc*, myrtilles, poires, beurre d'amandes

+ * Yaourt coco VEGAN + 1,5

BANANA BREAD VEGAN 10,5
Yaourt coco, myrtilles, poires, sirop d'érable

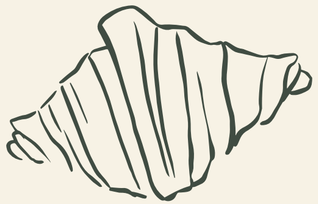
TOAST* OEUFS BROUILLÉS 13,5
Pain au levain, parmesan, tomates cerises, pousses d'épinards

TOAST* À L'AVOCAT 13,5
Pain au levain, pesto de pistaches & cajou, pousses d'épinards

TOAST* AU SAUMON FUMÉ 14,5
Pain au levain, fromage blanc aux herbes et courgettes, pousses d'épinards

SUPPLÉMENTS

Feta	2,5
Bacon	3
Avocat	3
Saumon fumé	4
Filet de dinde	3,5
* Pain aux graines	2,5



PÂTISSERIES
Gâteaux, cookies & scones salés fraîchement cuits.
Jetez un œil au comptoir.

Liste des allergènes sur demande
100% homemade

Lunch

LUNDI-VENDREDI
11:30 - 15:00

OEUFS BÉNÉDICTE 18,5
Muffin, bacon, oeufs pochés, sauce hollandaise, salade

OEUFS ROYAL 19,5
Muffin, saumon fumé, oeufs pochés, sauce hollandaise, salade

OEUFS À LA MEXICAINE 19
Muffin, avocat, oeufs pochés, sauce hollandaise, salade

TOAST À L'AVOCAT VEGAN 17,5
Pain au levain, pickles d'oignon rouge, graines de courge, salade

+ Feta 2,5

BURRATA SG 22,5
Coulis de tomates, poivrons, courgettes, roquette, pesto citronné

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE SG 26,5
Roquette, pesto citronné, frites maison, mayonnaise

FISH & CHIPS 21,5
Dos de cabillaud pané, frites maison, sauce tartare, salade

CRISPY CHICKEN 20,5
Aigre-doux de légumes, salade, sauce yaourt

BUN MAISON 22
Burger de lentilles, sauce curry, légumes rôtis, potatoes

LINGUINE AU CITRON 20,5
Roquette, chapelure maison, parmesan

+ Feta 2,5

SALADE DE POULET SG 18,5
Crispy bacon, avocat, poivrons, courgettes, vinaigrette miel moutarde & gingembre confit

SALADE DE FALAFELS VEGAN 18,5
Quinoa, fenouil, pomme verte, courgettes, sauce sésame & estragon

Kids

LUNCH/BRUNCH

PÂTES 12
Lumache, porchetta & fromage

FISH & CHIPS 13,5
Frites maison, mayonnaise

CRISPY CHICKEN 13,5
Frites maison, mayonnaise

SUPPLÉMENTS LUNCH/BRUNCH

Avocat	3
Saumon fumé	4
Oeuf poché	2,5
Bacon	3

FRITES MAISON 5
Cuites à la graisse de boeuf

Sweet

TOUS LES JOURS,
à n'importe quelle heure

CHEESE CAKE 9,5
Au spéculoos, coulis de fruits rouges

GÂTEAU AU CHOCOLAT SG 9
Chantilly maison

CARROT CAKE 9
Glaçage au fromage blanc

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 11,5
Gâteau au chocolat, carrot cake, tarte sucre pomme

Brunch

SAMEDI-DIMANCHE
& JOURS FERIÉS

10:00 - 15:30

JUS D'ORANGE FRAIS 6
ESPRESSO MARTINI 12

PAIN AUX GRAINES SG 13,5
Fromage blanc aux herbes & courgettes, tomates cerises, pousses d'epinards

+ Avocat 3
+ Filet de dinde 3,5

PAIN AUX GRAINES SG 14
Avocat, pesto de pistaches & cajou, tomates cerises, pousses d'epinards

+ Saumon fumé 4

PAIN PERDU 10,5
Myrtilles, poires, noix caramélisées, sirop d'érable

OVERNIGHT CHIA SG VEGAN 10
Lait de coco, cannelle, myrtilles, poires, beurre de cacahuètes

GRANOLA SG 10,5
Fromage blanc*, myrtilles, poires, beurre d'amandes

* Yaourt coco VEGAN + 1,5

BANANA BREAD VEGAN 10,5
Yaourt coco, myrtilles, poires, sirop d'érable

SCONE 6
Confiture de fruits rouges & beurre

OEUFS BÉNÉDICTE 18,5
Muffin, bacon, oeufs pochés, sauce hollandaise, salade

OEUFS ROYAL 19,5
Muffin, saumon fumé, oeufs pochés, sauce hollandaise, salade

OEUFS À LA MEXICAINE 19
Muffin, avocat, oeufs pochés, sauce hollandaise, salade

PAIN BRIOCHÉ TOASTÉ & OEUFS BROUILLÉS 15,5
Pousses d'épinards, fenouil, pesto citronné

+ Guanciale 3

BURRATA SG 22,5
Coulis de tomates, poivrons, courgettes, roquette, pesto citronné

TOAST À L'AVOCAT VEGAN 17,5
Pain au levain, pickles d'oignon rouge, graines de courge, salade

+ Feta 2,5

CRISPY CHICKEN 20,5
Aigre-doux de légumes, salade, sauce yaourt

BUN POULET 21,5
Bun maison, cheddar, avocat, oignons caramélisés, mayonnaise à l'estragon, salade

BUN VEGGIE 21
Bun maison, burger de lentilles, sauce curry, légumes rôtis, salade

Coffee

Honest Roastery Brussels

LUNGO / ESPRESSO	3,8
AMERICANO / DOUBLE ESPRESSO	4,3
CAPPUCCINO	4,5
FLAT WHITE	4,8
LATTE	5
LAIT DE COCO, D'AVOINE, SOJA	FREE
EXTRA SHOT ESPRESSO	0,5
MAKE IT ICED	0,5

SPECIAL DRINK

HAZELNUT LATTE 6
Espresso, lait d'avoine, hazelnut butter

CHAI LATTE 5,7
Sticky chai, lait de coco

DIRTY CHAI 6
Espresso, sticky chai, lait de coco

MATCHA LATTE 5,5
Sirop d'érable, lait de coco

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

Tea

ENGLISH BREAKFAST	5
EARL GREY	5
MENTHE FRAÎCHE	5,2
SENCHA Thé vert japonais biologique & premium	5,2
INFUSION MAISON Menthe, citron, gingembre	5,2

Homemade drinks

MORNING BOOST 6
Pomme, carotte, orange

LITTLE DETOX 6
Pomme, betterave rouge, pamplemousse, gingembre

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

LIMONADE 5,5
Citron, gingembre

THÉ GLACÉ 5,5
Thé noir infusé

LIMONADE OYÉ YAAR 6
Curcuma, gingembre, eau pétillante

Cocktails

MIMOSA LA FABRIQUE 12
Piscine de bulles, jus de pamplemousse frais

SPRITZ APEROL 12
Le vrai, le bon

GIN HENDRICK'S 14
Fever-Tree Mediterranean

Wines

	AU VERRE	BOUTEILLE
BLANC		
FAVORI (BIO) Côtes de Provence	5,5	34
INCONTOURNABLE Chardonnay	6	36
ROSÉ		
FAVORI (BIO) Côtes de Provence	5,5	34
PERLE DE ROSÉ Domaine Réal Martin	6	36
ROUGE		
LE PETIT DÉTOUR Terrasses-du-Larzac	6	36
MOUSSEUX		
CHARLES DE ST-CÉRAN Blanc de blancs brut	8	40
CHAMPAGNE		
LAURENT-PERRIER BRUT		80

Beers

AU FÛT

STELLA ARTOIS 25CL	3,8
TRIPLE KARMELIET 33CL	6
LA CHOUFFE 33CL	5,5
BRASSERIE DE LA SENNE	
TARAS BOULBA 33CL	4,5
ZINNEBIR 33CL	5
CHOUFFE SANS ALCOOL 33CL	5,5

Softs

SPA PLATE/PÉTILLANTE 25CL	3,5
BRU PLATE/PÉTILLANTE 50CL	5,5
COCA Regular, zero	3,8
JUS EN BOUTEILLE Pomme, poire, orange	4
FEVER-TREE Indian tonic, Mediterranean	3,8
KOMBUSHA Gingembre	5

LA FABRIQUE *en ville*

menu

NL EN