Breakfast

LUNDI-VENDREDI
09:00 - 11:30

PAIN AU CHOCOLAT 3,2

CROISSANT 3

+ Confiture maison, beurre 1,5

CINNAMON ROLL 5,5

SCONE AUX RAISINS 6
Confiture maison, beurre

PANCAKES 12,5
Myrtilles, noix caramélisées,
sirop d'érable

GRANOLA SG 10,5
Fromage blanc*, myrtilles,
poires, beurre de cacahuètes

* Yaourt soja VEGAN + 1,5

BANANA BREAD VEGAN 11
Yaourt soja, myrtilles, poires,
sirop d'érable

OEUF À LA COQUE 7,5
Pain toasté

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

TOAST À L'AVOCAT 14
Pain au levain, pesto de 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	2,5
Avocat	3
Saumon fumé	4

Sweet

TOUS LES JOURS,
à n'importe quelle heure

CHEESE CAKE 9
Au spéculoos, coulis fruits rouges

GÂTEAU AU CHOCOLAT SG 8,5
Chantilly maison

CARROT CAKE 8,5
Glaçage au fromage blanc

TARTE SUCRÉE AUX POMMES 7,5
Chantilly maison

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10,5
Gâteau au chocolat, carrot cake,
tarte sucre pomme

PÂTISSERIES 100% MAISON
Gâteaux, cookies, cinnamon rolls,
roulés salés, scones,...
Jetez un œil au comptoir!

Liste des allergènes sur demande

Lunch

LUNDI-VENDREDI
11:30 - 15:00

SOUPE DU JOUR 9,5
Croûtons, salade

OEUFS BÉNÉDICTE 19
Muffin, bacon, oeufs pochés, sauce hollandaise, salade

OEUFS ROYAL 20
Muffin, saumon fumé, oeufs pochés, sauce hollandaise, salade

OEUFS À LA MEXICAINE 19,5
Muffin, avocat, oeufs pochés, sauce hollandaise, salade

TOAST À L'AVOCAT (VEGAN) 16,5
Pain au levain, pickles d'oignon rouge, graines de courge toastées, salade
+ Feta 2,5

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU (SG) 28
Juste saisi, échalotes, graines de moutarde jaune, pommes de terre romain au four, sauce curry rouge

FISH & CHIPS 22,5
Dos de lieu noir frais pané, frites maison, sauce tartare, salade

CRISPY CHICKEN 20
Chou blanc au basilic thaï & vinaigre de prune, sauce betterave rouge & fromage frais, salade

BUN VEGGIE 22,5
Bun maison, burger de lentilles & feta, sauce à l'estragon, topinambours rôtis

RIGATONI CRÉMEUX AU POTIMARON 20,5
Mascarpone, butternut, épinards
+ Chorizo 2

SALADE DE POULET (SG) 18,5
Poulet tandoori, crispy bacon, avocat, céleri-rave & butternut rôtis, vinaigrette miel-moutarde & gingembre confit

SALADE DE FALAFELS (VEGAN) 19
Quinoa aux légumes de saison, chicon braisé, sauce sésame & à l'estragon

Lunch/Brunch

Kids

PENNE 12
Jambon, fromage

FISH & CHIPS 12,5
Frites maison, mayonnaise

CRISPY CHICKEN 12,5
Frites maison, mayonnaise

SUPPLÉMENTS

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

FRITES MAISON 5
Cuites à la graisse de boeuf

NOS PRODUITS

Nos oeufs sont frais et proviennent de poules élevées en plein air à Diksmuide. Notre saumon est fumé artisanalement à Gembloux et notre pain frais est livré chaque matin par la boulangerie Fine.

Brunch

SAMEDI-DIMANCHE
& JOURS FÉRIÉS
10:00 - 15:30

JUS D'ORANGE FRAIS 6
ESPRESSO MARTINI 12

AU COMPTOIR: Pain au chocolat, croissant, cinnamon roll, scones, ...

PAIN AUX GRAINES & FROMAGE BLANC (SG) 15
Saumon fumé, courgettes, ciboulette, pousses d'épinards

PAIN AUX GRAINES & AVOCAT (SG) 14,5
Pesto de cajou, tomates cerises, pousses d'épinards

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

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

GRANOLA (SG) 10,5
Fromage blanc*, myrtilles, poires, beurre de cacahuètes

* Yaourt soja (VEGAN) + 1,5

BANANA BREAD (VEGAN) 10,5
Yaourt soja, myrtilles, poires, sirop d'érable

SCONE AUX RAISINS 6
Confiture maison & beurre

OEUFS BÉNÉDICTE 19
Muffin, bacon, oeufs pochés, sauce hollandaise, salade

OEUFS ROYAL 20
Muffin, saumon fumé, oeufs pochés, sauce hollandaise, salade

OEUFS À LA MEXICAINE 19,5
Muffin, avocat, oeufs pochés, sauce hollandaise, salade

PAIN BRIOCHÉ TOASTÉ & OEUFS BROUILLÉS 16,5
Fricassée de pleurotes, pousses d'épinards, espuma aux morilles

+ Guanciale 3

TOAST AU SAUMON FUME 18,5
Ricotta, céleri-rave rôti, zeste citron, huile basilic, salade

TOAST À L'AVOCAT (VEGAN) 16,5
Pain au levain, pickles d'oignon rouge, graines de courge toastées, salade

+ Feta 2,5

CRISPY CHICKEN 19,5
Chou blanc au basilic thaï & vinaigre de prune, sauce betterave rouge & fromage frais, salade

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

BUN SAUMON (SG) 22,5
Bun maison, poêlée de poireaux, chou-rave caramélisé, mayonnaise fumée au safran, salade

Coffee

HONEST ROASTERY

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	0,3
SIROP DE VANILLE OU CARAMEL	0,4
CHOCOLAT CHAUD 100% Callebaut, lait de vache	4,5

Special drinks

HAZELNUT LATTE Espresso, lait d'avoine, hazelnut butter	6
CHAI LATTE Sticky chai, lait de coco	5,7
DIRTY CHAI Espresso, sticky chai, lait de coco	6
MATCHA LATTE Sirop d'érable, lait de coco	5,5

Tea

ENGLISH BREAKFAST	4,5
EARL GREY	4,5
MENTHE FRAÎCHE	4,8
SENCHA Thé vert japonais biologique	5
INFUSION MAISON Menthe, citron, gingembre	5

Homemade drinks

MORNING BOOST Pomme, carotte, orange	6
LITTLE DETOX Pomme, betterave rouge, pamplemousse, gingembre	6
SIMPLY GREEN Pomme verte, fenouil, citron, basilic	6,5
LIMONADE Citron, gingembre	5,5
THÉ GLACÉ Thé noir infusé	5,5

Cocktails

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

GIN HENDRICK'S 13
Fever-Tree Mediterranean

SPRITZ APEROL 11
Le vrai, le bon

Wines

	AU VERRE	BOUTEILLE
BLANC		
SAUVIGNON DE GASCOGNE «VILLA DRIA» Sauvignon et Colombard	5,5	34
INCONTOURNABLE 100% chardonnay	6	36
ROSÉ		
PERLE DE ROSÉ Domaine Réal Martin	6	36
ROUGE		
PRIMITIVO DES POUILLES (BIO) «VIGNATORTA» Primitivo et Syrah	6	36
CÔTES DU RHÔNE (BIO) «CUVÉE DU SOLEIL» Syrah, Grenache et Cinsault	6	36
MOUSSEUX		
CHARLES DE ST-CÉRAN Blanc de blancs brut	8	40
CHAMPAGNE		
LAURENT-PERRIER		85

Beers

AU FÛT

STELLA ARTOIS 25CL 3,8

JUICE JUNKIE 33CL 5,5

MICHPIELS 33CL 4,5
Bière familiale et légère

A LA BOUTEILLE

LA CHOUFFE 33CL 4,5

DELTA IPA 33CL 5,5

DELTA 0,3% 33CL 5

Softs

SPA PLATE/PÉTILLANTE 25CL 3,5

BRU PLATE/PÉTILLANTE 50CL 5,5

COCA 3,8
Regular, zero

JUS EN BOUTEILLE 4
Pomme, poire, orange

FEVER-TREE 3,8
Indian tonic, Mediterranean

KOMBUSHA RISH 5
Gingembre

LA FABRIQUE
en ville

since 2016



menu

NL

EN