



M E N U

• A U T O M N E •



DÉCOUVREZ NOS HISTOIRES EN LIGNE

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité

Qualité

Depuis notre création, le levain est au cœur de nos valeurs. Nous nous engageons pleinement pour le pain artisanal, riche en saveurs et en vitamines et minéraux.

Cet automne, nous sommes fiers de vous présenter notre toute dernière variante: le flatbread au levain. Une nouvelle forme, mais avec la même promesse familière de qualité et de goût inégalés.

Laissez-vous surprendre par nos sélections de saison à base de flatbread au levain et savourez une véritable fête de sens.



Pains Bio

Servi avec du beurre bio, confitures bio & pâtes à tartiner bio.

PANIER DU BOULANGER	6.95
sélection de différentes tranches de pains bio et baguette bio	
PORTION DE BAGUETTE	3.95
PETIT PAIN AU LEVAIN	2.95
PETIT PAIN AU LEVAIN SEL & POIVRE	2.95
PETIT PAIN AU LEVAIN ET TOMATES SÉCHÉES	3.45
FLÛTE AUX NOISETTES ET RAISINS	4.25

Petit-Déjeuner

Servi avec du beurre bio, confitures bio & pâtes à tartiner bio.

PETIT-DEJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN	11.95
pain au chocolat bio ou croissant pur beurre bio, pain de blé au levain bio et baguette bio, jus de pomme bio ou jus d'orange et boisson chaude classique bio	
• avec un œuf à la coque bio	+2.45
CROISSANT JAMBON & FROMAGE	7.45
croissant pur beurre avec jambon fermier belge et Gouda, servi chaud	
PAIN PERDU	9.95
préparé avec notre brioche, servi avec pommes rôties, myrtilles, menthe fraîche et crème épaisse	
MINI PANCAKES	10.95
mini pancakes servis avec banane, myrtilles, grenade, raisins, menthe fraîche, crème épaisse et confiture de fraises	
BREAKFAST BOWL	14.95
taboulé de quinoa, mesclun, deux œufs au plat bio, tomates cerises, guacamole, persil, citron, super graines, servis avec du pain de cannabis- chanvre bio	
MANHATTAN	14.95
saumon atlantique fumé, ricotta aux herbes fraîches, mesclun, œuf à la coque bio, sélection de tranches de pain bio et baguette bio	

Céréales, Fruits Frais & Yaourt

GRANOLA PARFAIT	9.95
granola bio, fruits frais et menthe fraîche, choix entre: yaourt entier bio, Skyr bio ou yaourt au soja bio	
MUESLI SKYR AVEC FRUITS FRAIS	9.95
overnight oats à base de Skyr bio, servi avec banane, myrtilles, raisins, grenade et menthe fraîche	
SALADE DE FRUITS FRAIS ^V	7.45

Oeufs Bio

Tous nos oeufs sont bio et issus d'un élevage de poules en plein air.

ŒUF À LA COQUE (1 OU 2)	4.45 6.95
servi avec baguette bio et petits soldats de pain de blé au levain bio	
ŒUF AU PLAT (1 OU 2)	4.45 6.95
servi avec baguette bio et pain de blé au levain bio	
ŒUFS BROUILLÉS	10.95
servi avec baguette bio et pain de blé au levain bio	
• avec lard grillé	+3.5
• avec avocat	+3.5
• avec saumon atlantique fumé	+4.5
TOAST AUX ŒUFS BROUILLÉS	15.95
pain de blé au levain bio, œufs brouillés bio, avocat, tomates cerises, coriandre et pesto rosso bio	

BRUNCH **23.95**

pain au chocolat bio ou croissant pur beurre bio, pain de blé au levain bio et baguette bio, œuf à la coque bio, mini granola parfait (yaourt entier bio, Skyr bio ou yaourt soja bio), boisson chaude classique bio et choix entre jus de pomme bio, jus d'orange ou mimosa

LE FERMIER

servi avec jambon fermier belge et sélection de fromages (Gouda & chèvre frais)

LE PÊCHEUR

servi avec du saumon atlantique fumé

PREMIUM

29.95

remplacez l'œuf à la coque par deux œufs au plat bio et ajoutez une salade de fruits frais et un verre de Crémant bio

Accompagnements

FROMAGE (GOUDA & CHÈVRE FRAIS)	4.45
JAMBON FERMIER BELGE	7.45
JAMBON FERMIER BELGE & FROMAGE	7.45
SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ	9.95

Viennoiseries Bio

Toutes nos viennoiseries sont servies avec nos confitures bio & pâtes à tartiner bio.

CROISSANT PUR BEURRE	3.65
PAIN AU CHOCOLAT	3.65
PAIN AUX RAISINS	3.95
PETITE BRIOCHE*	3.95
CROISSANT AUX AMANDES	4.95
CARRÉ CRÈME*	4.95
TORTILLON ^V	4.75
GOSETTE AUX POMMES*	4.75
TORSADE AU CHOCOLAT	4.75
CINNAMON ROLL* ^V	4.75
CROISSANT HIBISCUS*^V	4.75

Tartines

Servies sur du pain de blé au levain bio.
Aussi disponible sur 1/2 baguette bio.

HOUMOUS & GRENADE ^V 9.95
avec concombre, pickles d'oignons rouges,
persil et huile épicée maison

SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ 18.45
avec concombre, radis, sauce aux herbes,
aneth et ciboulette

TARTARE DE BOEUF BELGE 16.45
bœuf belge bio, parmesan,
huile de basilic et tomates séchées bio

THON 13.95
avec houmous, céleri, ciboulette,
radis et concombre

ŒUFS MIMOSA 14.95
servis sur du pain de cannabis - chanvre bio
avec germes de poireaux,
furikake (*graines de sésame & nori*) et citron
• avec saumon atlantique fumé +4.5

ITALIENNE 16.45
jambon sec, mozzarella di bufala D.O.P.,
pesto rosso bio, tomates cerises et huile de basilic

TOAST AVOCAT ^V 13.45
pain de blé au levain bio toasté avec guacamole,
concombre, radis, super graines et
sel citron-cumin
• avec œufs brouillés bio +2.45
• avec saumon atlantique fumé +4.5

CROQUE MONSIEUR 17.95
pain de blé au levain bio toasté (*double*)
avec jambon fermier belge, Gouda et servi
avec sauce tomate bio et salade mixte

GARDENER'S CROQUE ^V 15.95
pain de blé au levain bio toasté avec houmous,
courgettes grillées, pesto rosso bio servi avec
salade mixte, avocat, super graines,
vinaigrette vegan et salsa de tomate bio

TOAST POULET & MOZZARELLA FUMÉE 17.45
pain de blé au levain bio toasté avec
poulet fermier, mozzarella fumée,
courgettes grillées, huile de basilic et persil

Accompagnements

SALADE MIXTE ^V 3.45
GUACAMOLE ^V 4.45
AVOCAT ^V 3.95
HOUMOUS ^V 4.45

NOS COMBOS

DAILY BAKER'S LUNCH 15.95
grand bol de soupe bio du jour,
½ tartine du jour et salade mixte

TARTINE LUNCH 14.95
tartine jambon fermier belge et Gouda,
tartine thon ou toast avocat ^V, limonade
citron maison ou eau plate ou eau gazeuse
• pastel de nata ou gaufre de Liège nature + 2.45

Salades

Servies avec du pain bio & beurre bio.

CAESAR 17.95
poulet fermier, lard grillé, chips de parmesan,
croûtons bio faits maison, œuf dur bio,
salade romaine et sauce Caesar

CHÈVRE CHAUD 17.95
fromage de chèvre frais, flûte aux noisettes et raisins
toastée, mesclun, granola bio, tomates cerises, raisins,
concombre, ciboulette et vinaigrette à la myrtille

SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ & QUINOA 18.95
pain nordique, mesclun, guacamole,
ricotta aux herbes, germes de poireaux, aneth,
citron et sauce aux herbes

PANZANELLA ^V 12.95
butternut, brocoli et portobello rôtis, mesclun,
croûtons de baguette bio faits maison, huile de basilic,
aneth, persil, citron et vinaigrette vegan
• avec mozzarella di bufala D.O.P. +3

Plats Chauds

QUICHE
portion servie avec une salade mixte
• Lorraine • feta et épinards 15.95
• saumon et poireau 17.95

SOUPE BIO DU JOUR ^V 4.95 | 7.95
servie avec du pain de blé au levain bio,
croûtons maison bio, baguette bio et beurre bio

POT-AU-FEU BIO 14.95
bouillon de légumes de saison aux épices
• avec quinoa ^V +1
• avec poulet fermier +3

Spécialités de Saison

SWIRL PISTACHE 4.95

**FLATBREAD AU LEVAIN
AVEC DEUX ŒUFS AU PLAT BIO** 13.95
garni de Skyr au citron et cumin,
tomates cerises rôties, persil et
huile épicée maison

**FLATBREAD AU LEVAIN
AVEC MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P.
& LÉGUMES RÔTIS** 16.45
garni d'une tapenade de champignons,
de butternut, brocoli et portobello rôtis,
pickles d'oignons rouges, persil et
huile épicée maison
• avec jambon sec Serrano +3

**QUICHE FOURME D'AMBERT,
POTIMARRON ET NOIX** 16.95
portion servie avec salade mixte

**TARTELETTE NOIX DE PÉCAN
ET SIROP D'ÉRABLE** 6.45

JUS DE POMME CHAUD AUX ÉPICES 5.45

Allergènes: Tous nos plats sont préparés dans un environnement où le gluten est présent. Si vous avez des questions, n'hésitez pas à les poser à vos hôtes qui sont à votre disposition.

Bien que nous prenions des mesures pour minimiser les risques et manipuler en toute sécurité les aliments qui contiennent des allergènes potentiels (*dont: gluten, lait, œufs, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, sulfites*) nous vous informons qu'une contamination croisée peut se produire.

Nous travaillons avec des ingrédients frais,
la composition des plats peut donc varier.

Goûtez l'art du levain dans chaque flatbread

Le levain a toujours été au centre de nos activités. Les maîtres boulangers ont perfectionné l'équilibre délicat alliant temps et technique. Ils laissent reposer la pâte pendant 48 heures, ce qui lui laisse le temps de fermenter naturellement. Cela donne au pain au levain non seulement une croûte croustillante et une structure souple et tendre, mais aussi plus de vitamines, de minéraux et de fibres. Mais ce n'est pas tout: le processus de fermentation rend ce pain exceptionnellement facile à digérer.

Ce flatbread au levain témoigne de notre attachement à l'artisanat, à la qualité et au goût. C'est une tranche de tradition, une pincée d'innovation et beaucoup d'amour et de dévouement.

Découvrez le flatbread au levain au petit-déjeuner, garni d'un Skyr épicé, de tomates cerises rôties et de deux délicieux œufs au plat bio. Savourez-le au déjeuner avec une tapenade de champignons, des légumes rôtis et de la mozzarella di bufala D.O.P.

Ou ramenez-le à la maison pour le déguster avec une tapenade ou de l'harissa, comme accompagnement facile et savoureux pour votre apéritif.



Desserts

COOKIE AU CHOCOLAT	2.95
COOKIE MIEL RAISINS	2.95
BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE	5.45
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	5.45
MERVEILLEUX	6.45
TARTELETTE POMME & CANNELLE	5.45
TARTELETTE CARAMEL	5.45
TARTELETTE CITRON	5.45
TARTELETTE AUX FRUITS FRAIS	6.45
CRUMBLE AUX CERISES	6.45
PAVLOVA AUX FRUITS FRAIS ^Y	5.45
CAKE AU CHOCOLAT ^Y	5.45
GAUFRE DE LIÈGE	6.45

servie avec pommes rôties et sauce au chocolat

PASTEL DE NATA	2.45
PAIN PERDU	9.95

GOÛTER GOURMAND	7.95
portion de tarte du jour et une boisson chaude classique bio	

À LA PART

BOMBE AU CHOCOLAT	6.95
CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES	6.95
CRUMBLE POMME & CERISE ^Y	6.45
TARTE AU CHOCOLAT	5.45
TARTE AU RIZ	5.45

Boissons Chaudes Bio

Toutes nos boissons chaudes sont disponibles avec le lait bio de votre choix: entier, amande, avoine ou soja.

CLASSIQUES

ESPRESSO	3.45
DOPPIO	3.95
ESPRESSO MACCHIATO	3.95
AMERICANO	3.95
LONG BLACK	4.45
CAPPUCCINO	4.45
FLAT WHITE	4.95
LATTE MACCHIATO	5.45
MOCHA	4.95
EXTRA SHOT	+ 1
CHOCOLAT CHAUD BELGE	4.95
THÉ	4.45

English Breakfast, Earl Grey, Chunmee, Jasmin, Rooibos, Camomille, Masala Chai

THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE**	4.95
---------------------------	------

SPÉCIALITÉS

ELIXIR GINGEMBRE	4.95
infusion gingembre, citron, menthe fraîche** et sirop d'agave	
GOLDEN LATTE	5.95
curcuma, gingembre et maca	
CHAI LATTE	5.45
MATCHA LATTE	6.95
LE LATTE QUOTIDIEN*	5.95

latte avec perles de caramel croustillantes et sirop d'agave

** la menthe fraîche n'est pas biologique

Bières

CRISTAL 25cl - 0%	3.95
VEDETT EXTRA WHITE 33cl - 4.7%	4.95
VEDETT EXTRA PILSNER 33cl - 5.2%	4.95

Boissons Froides

JUS DE POMME BIO	4.95 6.95
JUS D'ORANGE	4.95 6.95
JUS DETOX PRESSÉ À FROID	5.95

• pomme, charbon actif et citron vert
• carotte, gingembre et curcuma bio
• poire, épinard et menthe bio

LIMONADE CITRON MAISON	5.95
LIMONADE FRAMBOISE MAISON	5.95
THÉ GLACÉ MAISON	4.95

rooibos et pomme

EAU PLATE - BRU 25cl 50cl	2.95 4.45
EAU PÉTILLANTE - BRU 25cl 50cl	2.95 4.45



Tartine Club

Devenez membre de notre programme de fidélité et gagnez de délicieuses récompenses.

Vins Bio & Bulles

Oë, ce sont des ambassadeurs de la viticulture durable dans le respect de la biodiversité et des vigneron. Leurs vins sont certifiés biologiques et sans pesticides.

OÉ - BLANC

AOC LANGUEDOC	5.95 28
---------------	-----------

OÉ - ROSÉ

IGP MÉDITERRANÉE	5.95 28
------------------	-----------

OÉ - ROUGE

AOC LANGUEDOC	5.95 28
---------------	-----------

PÉTILLANT

MIMOSA*	6.95
CRÉMANT D'ALSACE	6.95 35