

Breakfast

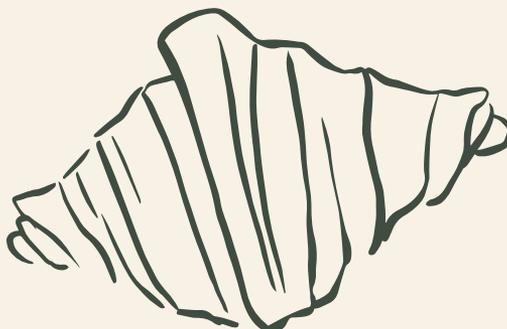
LUNDI-VENDREDI

09:00 - 11:30

PAIN AU CHOCOLAT	3,2	BANANA BREAD <small>VEGAN</small>	10,5
CROISSANT	3	Yaourt coco, myrtilles, poires, sirop d'érable	
Confiture de fruits rouges, beurre	1,5	TOAST OEUFS BROUILLÉS	13,5
CINNAMON ROLL	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, graines de courges, pousse d'épinards	
PANCAKES	11,5	TOAST AU SAUMON FUMÉ	14,5
Myrtilles, poires, noix caramélisées, sirop d'érable		Pain au levain, fromage blanc aux herbes, pousses d'épinards	
OVERNIGHT CHIA <small>SG</small> <small>VEGAN</small>	10		
Lait de coco, cannelle, myrtilles, poires, beurre de cacahuètes			
GRANOLA <small>SG</small>	10		
Fromage blanc*, myrtilles, poires, beurre d'amande			
* Yaourt coco <small>VEGAN</small>	+ 1,5		

SUPLÉMENTS

Feta	2,5
Bacon	3
Avocat	3
Saumon	4



PÂTISSERIES

Gâteaux & cookies

fraîchement cuits. Jetez un œil au comptoir.

Liste des allergènes sur demande

100% homemade

Lunch

LUNDI-VENDREDI

11:30 - 15:00

OEUFS BÉNÉDICTE

Muffin, bacon, oeufs pochés,
sauce hollandaise, salade

18,5

OEUFS ROYAL

Muffin, saumon fumé, oeufs pochés,
sauce hollandaise, salade

19,5

OEUFS À LA MEXICAINE

Muffin, avocat, oeufs pochés,
sauce hollandaise, salade

19

TOAST À L'AVOCAT VEGAN

Pain au levain, pickles d'oignon rouge,
graines de courge, salade

17,5

+ Feta

2,5

CLUB SANDWICH

Burrata, fenouil, caviar d'aubergine,
crème de balsamique, roquette

22,5

TARTARE DE BOEUF

À LA PARISIENNE

Juste saisi, sésame, échalote, dattes,
frites maison, salade

26,5

FISH & CHIPS

Dos de cabillaud pané, frites,
sauce tartare, salade

21,5

CRISPY CHICKEN

Roquette, panais rôtis,
pesto citronné, sauce yaourt

20,5

BUN MAISON

Burger aux lentilles, sauce curry,
légumes rôtis, potatoes

22

PÂTES AUX CHAMPIGNONS

Paccheri, ricotta, épinards

20,5

+ Guanciale

3,5

SALADE DE POULET SG

Crispy bacon, avocat, fenouil, potimarron,
vinaigrette au raifort

18,5

SALADE DE FALAFELS VEGAN

Quinoa, panais rôtis, carotte, betterave,
sauce sésame & estragon

18,5

Kids

LUNCH/BRUNCH

PÂTES

Lumache, porchetta & fromage

12

FISH & CHIPS

Frites, mayonnaise

13,5

SUPPLÉMENTS

LUNCH/BRUNCH

Avocat

3

Saumon fumé

4

Oeuf poché

3

Crispy bacon

3,5

PORTION DE FRITES

5

Cuites à la graisse de boeuf

Sweet

TOUS LES JOURS,
à n'importe quelle heure

CHEESE CAKE

Au spéculoos, coulis de fruits rouge

8,5

CARROT CAKE

Glaçage au fromage blanc

8

GÂTEAU AU CHOCOLAT SG

Chantilly maison

8

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Gâteau au chocolat & carrot cake

10,5

Brunch

SAMEDI-DIMANCHE

10:00 - 15:30

BLOODY MARY
ESPRESSO MARTINI

12

12

PAIN AUX GRAINES SG

Fromage blanc aux herbes, courgettes,
tomates cerises

13,5

+ Saumon fumé

4

+ Avocat

3

PAIN PERDU

Myrtilles, poires, noix caramélisées,
sirop d'érable

10,5

OVERNIGHT CHIA SG VEGAN

Lait de coco, cannelle, myrtilles, poires,
beurre de cacahuètes

10

GRANOLA SG

Fromage blanc*, myrtilles, poires,
beurre d'amande

10,5

* Yaourt coco VEGAN

+ 1,5

BANANA BREAD VEGAN

Yaourt coco, myrtilles, poires,
sirop d'érable

10,5

SCONE

Confiture de fruits rouges & beurre

6

OEUF BÉNÉDICTE

Muffin, bacon, oeufs pochés,
sauce hollandaise, salade

18,5

OEUF ROYAL

Muffin, saumon fumé, oeufs pochés,
sauce hollandaise, salade

19,5

OEUF À LA MEXICAINE

Muffin, avocat, oeufs pochés,
sauce hollandaise, salade

19

PAIN BRIOCHÉ TOASTÉ

& OEUFS BROUILLÉS

Pousses d'épinards, fenouil, pesto citronné

15,5

+ Porchetta grillée

3

PAIN BRIOCHÉ TOASTÉ

& BURRATA

Aubergines rôties,
coulis de tomate & basilic

20,5

TOAST À L'AVOCAT VEGAN

Pain au levain, pickles d'oignon rouge,
graines de courges

16,5

+ Feta

2,5

CRISPY CHICKEN

Roquette, panais rôtis,
pesto citronné, sauce yaourt

20,5

BUN POISSON PANÉ

Bun maison, cheddar,
sauce tartare, salade

21,5

BUN FALAFEL

Bun maison, panais rôtis, carotte,
sauce sésame & éstragon, salade

21

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

NEGRONI

Gin, Sweet vermouth, Campari

Wines

BLANC

CHÂTEAU MARTET

Sainte-Foy de Bordeaux

SECRET DE CÉPAGE BIO

100% chardonnay

ROSÉ

FAVORI BIO

Côtes de Provence

PERLE DE ROSÉ

Domaine Réal Martin

ROUGE

CAP ROYAL

Bordeaux Supérieur

MOUSSEUX

CHARLES DE ST-CÉRAN

Blanc de blancs brut

CHAMPAGNE

LAURENT-PERRIER BRUT

Beers

12	AU FÛT		
	STELLA ARTOIS 25CL		3,8
	LEFFE BLONDE 25CL		4
12	TRIPLE KARMELIET 33CL		6
13	BRASSERIE DE LA SENNE		
	PETIT BOULBA 33CL		4,5
14	ZINNEBIR 33CL		5
13	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		
	RISH KOMBUSHA		5
	Original		
	Ginger		

Coffee

Honest Roastery Brussels

LUNGO / ESPRESSO	3,8
AMERICANO / DOUBLE ESPRESSO	4,3
CAPPUCCINO	4,3
FLAT WHITE	4,8
LATTE	5
<small>SPECIAL DRINK</small>	
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
CHOCOLAT CHAUD 100% Callebaut, lait de vache	4,5
EXTRA SHOT ESPRESSO	0,5
LAIT DE COCO, D'AVOINE, SOJA	0,5
MAKE IT ICED	0,5



Tea

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

Homemade drinks

MORNING BOOST Pomme, carotte, citron, gingembre	6
LITTLE DETOX Pomme, betterave rouge, pamplemousse	6
SIMPLY GREEN Pomme verte, fenouil, citron, basilic	6,5
LIMONADE Menthe, citron, gingembre	5,5
THÉ GLACÉ Thé noir infusé	5,5
LIMONADE OYÉ YAAR Curcuma & gingembre, eau pétillante	6

LA FABRIQUE

en ville



menu



NL



EN