

Breakfast

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

LUNDI-VENDREDI
09:00 - 11:30

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

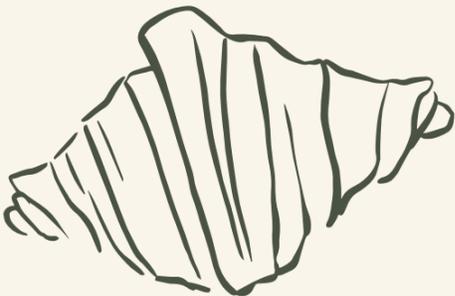
TOAST* OEUF BROUILLÉS 13,5
Pain au levain, parmesan, tomates cerises, pousses d'épinards

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
* Pain aux graines 2,5



PÂTISSERIES

Gâteaux, cookies & scones salés fraîchement cuits.

Liste des allergènes sur demande
100% homemade

Lunch

LUNDI-VENDREDI
11:30 - 15:00

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

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

OEUF 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, tartare d'aubergines & courgettes, roquette, pesto citronné

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

Kids LUNCH/BRUNCH

PÂTES 12
Lumache, porchetta & fromage

FISH & CHIPS 13,5
Frites maison, mayonnaise

CRISPY CHICKEN 13,5
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
+ Guanciale 3

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

SUPPLÉMENTS LUNCH/BRUNCH
Avocat 3
Saumon fumé 4
Oeuf poché 2,5
Bacon 3

Frites maison 5
Cuites à la graisse de boeuf

TOUS LES JOURS,
à n'importe quelle heure

CARROT CAKE 8,5
Glaçage au fromage blanc

Café ou thé gourmand 11,5
Gâteau au chocolat, carrot cake, tarte sucre pomme

Brunch

SAMEDI-DIMANCHE

6 JOURS FÉRIÉS

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'épinards
+ Avocat 3

PAIN AUX GRAINES SG 14
Avocat, pesto de pistaches & cajou, tomates cerises, pousses d'épinards
+ Saumon fumé 4

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

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

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

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

PAIN BRIOCHÉ TOASTÉ & OEUF BROUILLÉS 15,5
Pousses d'épinards, fenouil, pesto citronné
+ Guanciale 3

BURRATA SG 22,5
Coulis de tomates & poivrons, tartare d'aubergines & courgettes, roquette, pesto citronné

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

TOAST À L'AVOCAT VEGAN 17,5
Pain au levain, pickles d'oignon rouge, graines de courges, 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 5,2
Thé vert japonais biologique
& premium

INFUSION MAISON 5,2
Menthe, citron, gingembre

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

MIMOSA ORANGE 12
Piscine de bulles,
jus d'orange frais

SPRITZ APEROL 12
Le vrai, le bon

MOSCOW MULE 13
Vodka, ginger beer, citron

GIN HENDRICK'S 14
Fever-Tree Mediterranean

Wines

BLANC
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

ROUGE
CAP ROYAL 5,5 34
Bordeaux Supérieur

MOUSSEUX
CHARLES DE ST-CÉRAN 8 40
Blanc de blancs brut

CHAMPAGNE
LAURENT-PERRIER BRUT 80

Beers

AU FÛT
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 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 5
Gingembre



LA FABRIQUE

en ville



menu



NL



EN