



M E N U

• A U T O M N E •

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité

Pains Bio

Servis 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 AUX OMEGA 3	2.95
FLÛTE AUX NOISETTES & RAISINS	4.25

Petit-Déjeuner

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

PETIT-DÉJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN	12.45
pain au chocolat ou croissant pur beurre, 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	+2.65
CROISSANT JAMBON & FROMAGE	7.65
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
servis avec banane, myrtilles, raisins noirs, grenade, 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, servi avec du pain de cannabis-chanvre bio	
MANHATTAN BREAKFAST	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 & Yaourts

GRANOLA PARFAIT	9.95
granola bio, fruits frais et menthe fraîche, choix entre: yaourt entier bio, skyr bio ou yaourt au soja bio	
YAOURT AUX FRUITS FRAIS	8.95
choix entre: yaourt entier bio, skyr bio ou yaourt au soja bio	
SALADE DE FRUITS FRAIS ^v	7.65

Oeufs Bio

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

ŒUF À LA COQUE (1 OU 2)	4.65 6.95
servi avec baguette bio et petits soldats de pain de blé au levain bio	
ŒUF AU PLAT (1 OU 2)	4.65 6.95
servi avec baguette bio et pain de blé au levain bio	
ŒUFS BROUILLÉS	10.95
servis 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 toasté, œufs brouillés bio, avocat, tomates cerises, coriandre et pesto rosso bio	

BRUNCH **23.95**

pain au chocolat ou croissant pur beurre, 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 ou bellini

choix entre :

LE FERMIER

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

LE PÊCHEUR

servi avec du saumon atlantique fumé

BRUNCH PREMIUM **+6**

brunch "Le Fermier" ou "Le Pêcheur" servi avec deux œufs au plat bio au lieu de l'œuf à la coque bio, une salade de fruits frais et un verre de crémant bio

Accompagnements

FROMAGE (GOUDA & CHÈVRE FRAIS)	4.65
JAMBON FERMIER BELGE	7.65
JAMBON FERMIER BELGE & FROMAGE	7.65
SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ	9.95

Viennoiseries

Servies avec nos confitures bio & pâtes à tartiner bio.

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

 **MEILLEURS CHOIX: COLLECTEZ 5 POINTS EXTRA AVEC TARTINE CLUB**




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

V • VEGAN

Tartines

Servies sur du pain de blé au levain bio.

Nos tartines sont aussi disponibles sur 1/2 baguette bio.

-  **HOUMOUS & GRENADE ^V** **9.95**
avec concombre, pickles d'oignons rouges,
persil et huile épicée maison
- TARTARE DE BOEUF BELGE** **16.75**
bœuf belge bio, parmesan,
huile de basilic et tomates séchées bio
- THON** **13.95**
avec houmous, céleri, ciboulette,
radis et concombre
- ITALIENNE** **16.75**
jambon sec, mozzarella di bufala D.O.P.,
pesto rosso bio, tomates cerises et huile de basilic
-  **TOAST AVOCAT ^V** **13.75**
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 salsa 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 aux super graines,
vinaigrette vegan et salsa tomate bio
- TOAST POULET & MOZZARELLA FUMÉE** **17.75**
pain de blé au levain bio toasté avec
poulet fermier, mozzarella fumée,
courgettes grillées, huile de basilic et persil

Spécialités de Saison


-  **QUINOA BREAKFAST BOWL** **10.95**
avec skyr bio, canneberges séchées, banane,
myrtilles, raisins, noix et menthe fraîche
- FLATBREAD AU LEVAIN
AVEC DEUX ŒUFS AU PLAT BIO** **13.95**
garni de skyr bio au citron et au cumin, tomates
cerises rôties, persil et huile épicée maison
-  **FLATBREAD AU LEVAIN AVEC PURÉE
D'HARICOTS BLANCS & LÉGUMES VERTS** **17.45**
avec feta, un mélange de jeunes pousses
et huile épicée maison
 - avec jambon sec Serrano **+3**
- FLATBREAD AU LEVAIN AVEC
MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P.
& LÉGUMES RÔTIS** **17.45**
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**
-  **TARTINE CHUNA^V** **14.95**
avec chuna, pickles d'oignons rouges et
concombre, un mélange de jeunes pousses
et citron, servie sur du pain superseeds
-  **SALADE D'ALGUES ^V** **12.95**
avec carottes râpées, salade romaine,
tomates cerises, radis, coriandre,
furikake bio et sauce soja
 - avec des sardines à l'huile d'olive **+4.5**
-  **POT AU FEU MÉDITERRANÉEN** **14.95**
bouillon de légumes de saison aux épices servi
avec des croûtons de pain de cannabis-chanvre
bio, baguette, un mélange de jeunes pousses
et Parmesan
 - avec quinoa ^V **+1**
 - avec poulet fermier **+3**

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 bio toastée, mesclun, granola bio,
tomates cerises, raisins, concombre,
ciboulette et vinaigrette à la myrtille
-  **SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ & QUINOA** **18.95**
pain nordique, mesclun, taboulé de quinoa,
guacamole, ricotta aux herbes,
un mélange de jeunes pousses, aneth,
citron et sauce aux herbes fraîches

NOS COMBOS


-  **DAILY BAKER'S LUNCH** **16.45**
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 **+ 2.65**

Plats Chauds

QUICHES

portion servie avec une salade mixte

- Lorraine **15.95**
- feta et épinards **15.95**
- de saison **16.95**
- 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

Accompagnements

- SALADE MIXTE ^V** **3.65**
- GUACAMOLE ^V** **4.65**
- AVOCAT ^V** **3.95**
- HOUMOUS ^V** **4.65**



Commandez un de nos
MEILLEURS CHOIX

& collectez **5 points Extra** avec
notre programme de fidélité

Tartine Club

Contrôle et certification Certisys BE-BIO-01

Tous les prix incluent la TVA et le service

V • VEGAN

Desserts

MADELEINE	1.95
COOKIE AU CHOCOLAT	2.95
COOKIE MIEL-RAISINS	2.95
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	5.65
MERVEILLEUX	6.65
TARTELETTE POMME-CANNELLE	5.65
TARTELETTE CARAMEL	5.65
TARTELETTE CITRON MERINGUÉE	5.65
TARTELETTE FRAMBOISE MERINGUÉE	5.65
TARTELETTE AUX FRUITS FRAIS	6.65
CHEESECAKE À LA MANGUE	6.95
CRUMBLE AUX CERISES	6.65
CAKE AU CHOCOLAT ^v	5.65
GAUFRE DE LIÈGE	6.65

servie avec banane et sauce au chocolat

BROWNIE AU CHOCOLAT BELGE	5.65
PASTEL DE NATA	2.65
PAIN PERDU	9.95

GOÛTER GOURMAND	8.45
------------------------	-------------

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 ^v	6.65
TARTE AU CHOCOLAT	5.65
TARTE AU RIZ	5.65

Boissons Chaudes Bio

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

Certaines de nos boissons sont également disponibles en version glacée. Demandez à votre hôte!

CLASSIQUES

ESPRESSO	3.65
DOPPIO	3.95
ESPRESSO MACCHIATO	3.95
AMERICANO	3.95
LONG BLACK	4.65
CAPPUCCINO	4.65
FLAT WHITE	4.95
MOCHA	4.95
LATTE MACCHIATO	5.65
CARAMEL LATTE MACCHIATO*	6.65
EXTRA ESPRESSO SHOT	+ 1
CHOCOLAT CHAUD BELGE	4.95
THÉ	4.65

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	5.65
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

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 VERT GLACÉ MAISON	4.95