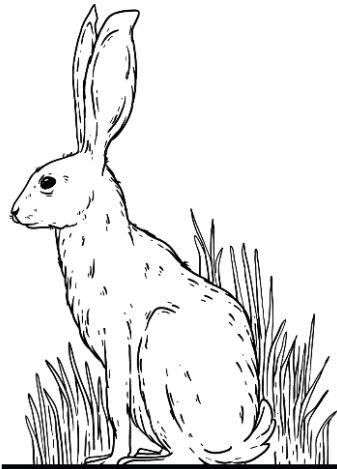
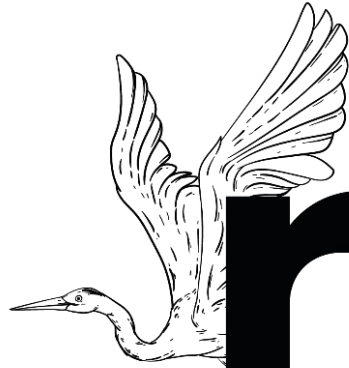


me
nu
ra
-art



Toutes les boissons sont à récupérer directement au bar.

BOISSONS CHAUDES

Lungo 3.5

Espresso 3.5

Double Espresso 4.5

Cappuccino 4.5

Latte Macchiato 5

Iced Latte 5

Chai Latte 5.5

Matcha Latte 5.5

Thé Bradley's 3.5

Thé à la menthe fraîche 4.5

Thé au gingembre frais 4.5

Chocolat Chaud 4.5

EXTRA

Chantilly – Sirop - au choix : caramel / vanille – Oatly Lait d'avoine 0.5

BOISSONS FROIDES

Spa Reine / Intense 25cl - 50cl	3.5 - 6,5
Spa Citron / Orange	3.5
Ice Tea Regular, Green Tea, Peach	3.5
Coca Cola / Zero	3.5
Pajottenlander Orange, Pomme, Pamplemousse rose, Pomme-gingembre, Multifruits, Tomate	4
Tao Green tea, Blackcurrant, Kombucha, Ginger	4.5
Limonade Maison	5
Fever Tree Indian Tonic, Mediterranean Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale	5
Lemonaid+ Lime/Passion Fruit/Blood Orange/Ginger	5.5
Kult Kefir Passion & Hops, Yuzu & Mandarin	5.5
Gutlings Peach & Ginger, Basil & Lemon, Apple & Cucumber, Yuzu & Guava	5.5
Jarr Kombucha Original, Ginger Lemon	6
Un Chose Jus de pamplemousse & Tonic	7,5

BIÈRES EN FÛT

Stella Artois 25cl - 50cl	3.5 - 7
Triple Karmeliet 25cl	4.5
Liefmans Fruitesse - On the rocks 25cl	4.5
Hoegaarden Blanche 25cl	4.5

BIÈRES SANS ALCOOL

Stella Artois 0,0%	3.5
Sport Zot 0,0%	5
Liefmans Fruitesse 0,0%	5
Zeevonk 0,4%	5
Triple Karmeliet 0,4%	5
Corona 0,0%	5.5

BIÈRES EN BOUTEILLE

Ypra 6 %	5
Omer 8%	5
Duvel 8,5%	5
Jus de Mer 7,2%	5
Brugse Zot 6%	5
Zeevonk Blonde 7,2%	5
Vedett IPA 5,5%	5
Leffe Blonde 6,6%	5
Leffe Brune 6,5%	5
Westmalle Triple 9,5%	5
Kersenbier van de Zoete Polder 3,5%	5
Orval 6,2%	5
Corona 4,5%	5.5

APÉRO

Martini Blanc / Rouge 9

Porto Blanc / Rouge 9

Ricard 10

Veneziano Spritz 12

Campari orange 12

Hierbas de Las Dunas Tonic 12

Flanders Mule 12
Dada Organic Potato Vodka / Ginger Beer / Jus de citron vert

Bloody Mary 12
Dada Chapel Organic Potato Vodka / Jus de tomates / Jus de citron / Épices

MOCKTAILS

Nona June Gin & Tonic 12

Nona Spritz & Tonic 12

Nona Ginger & Tonic 12

BULLES

Prosecco Ca Di Pietra verre **8.5**

Prosecco Ca Di Pietra bouteille **39**

Chant d'Eole Brut blanc de blanc **75**

VIN (verre | bouteille)

Verre Blanc / Rosé / Rouge **6**

Minuty Côtes de provence Rosé **8 | 44**

Mâcon Village Blanc **8.5 | 46**

Favori Méditerranée Blanc **32**

Favori Méditerranée Rosé **32**

Favori Rouge **32**

VODKA (soft compris)

Dada Chapel Potato Vodka **12**

GIN (soft compris)

Dada Chapel Organic Gin **13**

Arduenna Gin 0,0% **13**

Arduenna Gin **14**

Copperhead Gin **16**

RHUM (soft compris)

Dada Chapel Beet Brhum **12**

Dada Chapel Aged Beet Brhum **13**

WHISKEY (soft compris)

Belgian Owl **12**

TAPAS (12:00 - 17:00)

Frites de patates douces

Frites de patates douces avec une sauce fraîche au yaourt et au citron vert

9

Artichaut confit

Artichaut confit à l'huile d'olive et zeste de citron

10

Fromage Oud Brugge affiné

Oud Brugge de caractère, parfaitement affiné

11

Houmous et tapenade avec focaccia fraîche

Houmous crémeux et tapenade savoureuse avec focaccia fraîchement sortie du four

12

Stracciatella di bufala

Stracciatella crémeuse avec tomates rôties et salsa fraîche au basilic

12

Mini croquettes au fromage

Mini-croquettes fourrées d'un fromage onctueux et enrobées d'une croûte croustillante

12

Bitterballen

Mini-croquettes croustillantes fourrées de porc effiloché cuit lentement

13

Chicken tenders avec mayonnaise sriracha

Lanières de poulet croustillantes servies avec une mayonnaise sriracha épicée

13

Mini croquettes aux crevettes grises

Mini croquettes aux crevettes grises de la Mer du Nord

18

Planche de charcuterie fine

Charcuterie artisanale de la région

21

Menu

Soupe du jour

Soupe du jour, préparée avec des légumes de saison

10

Croque monsieur

Croque croustillant au jambon et au fromage fondu

14

Quiche aux légumes de saison

Quiche maison aux légumes de saison, servie avec une salade

15

2 croquettes au fromage

Deux croquettes croustillantes fourrées d'un fromage onctueux

16

Quiche Lorraine

16

Penne aux légumes de saison

Pâtes penne avec un mélange coloré de légumes frais de saison

16

Spaghetti bolognese

Spaghetti à la sauce bolognaise maison à base de viande hachée de bœuf et de tomates

17

Aubergine al forno met ragù

Aubergine gratinée avec ragù mijoté et basilic

19

Burger de poulet

Filet de poulet croustillant dans un pain moelleux avec des garnitures fraîches et une sauce savoureuse

19.5

Menu

Burger de bœuf artisanal

Burger juteux au bœuf, grillé pour plus de saveur, accompagné de frites

19.5

Bowl méditerranéenne

Falafel avec houmous, légumes frais et une touche d'épices du sud

20

Salade César

Salade croquante avec poulet croustillant, parmesan et vinaigrette César crémeuse

21

2 croquettes de crevettes

Deux croquettes artisanales fourrées de crevettes grises de la mer du Nord

21

Salade de chèvre

Fromage de chèvre chaud sur un mélange de salades de saison, avec une touche de miel, des noix croquantes et une vinaigrette légère

21

Vitello tonnato

Fines tranches de veau avec une crème de thon onctueuse et des touches fraîches de câpres

22

Fish & chips

Filet de poisson croustillant avec frites et sauce tartare maison

23

Vol-au-vent avec frites

Feuilleté avec un ragoût de poulet crémeux, servi avec des frites

25

Steak tartare

Steak tartare finement haché, pur et savoureux

26

Enfants

Croque monsieur

Croque monsieur au jambon et au fromage fondu

8

Spaghetti bolognese

Spaghetti à la sauce bolognaise douce à base de viande hachée de bœuf et de tomates

12

Chicken tenders

Tenders de poulet croustillantes avec compote de pommes et frites

13

Fish & chips

Filet de poisson croustillant avec frites et sauce tartare maison

13

Sandwich

Fromage Oud Brugge

Sandwich garni de fromage Oud Brugge jeune, ferme et savoureux

6

Jambon à l'os

Sandwich au jambon blanc finement tranché, tendre et savoureux

6

Jambon à l'os & fromage Oud Brugge

Sandwich au jambon blanc fin et au fromage Oud Brugge jeune

7

Américain

Sandwich à l'américain frais, agrémenté de crudités

7

Veggie Delight

Sandwich garni de légumes colorés et d'une tartinade végétale

7

César

Sandwich avec laitue croquante, poulet, parmesan et sauce César crémeuse

8

Tearoom (14:00 - 17:00)

Tarte

Tarte artisanale fraîche du jour

8

Assortiment de glaces

Choix parmi une sélection de glaces artisanales

9

Crêpes

Beurre et sucre ou crème fouettée

Crêpe fraîchement préparée avec beurre et sucre ou crème fouettée

9

Chocolat Callebaut

Crêpe généreusement nappée de chocolat Callebaut

10

Confiture de Zoete Polder

Crêpe avec confiture maison de Zoete Polder

10

Dame Blanche

Glace artisanale avec sauce chaude au chocolat Callebaut et crème chantilly

10

Glace artisanale

Crêpe servie avec glace artisanale

12

Fruits frais

Assiette de fruits frais de saison

12

Mikado

Crêpe avec glace artisanale et chocolat Callebaut

13
