

Des plats savoureux servis EN MEME TEMPS composés avec des produits belges et de saison accompagnés de leur pain maison au levain. Ici, vous êtes libres d'être gourmand.es.

LES FORMULES

Le trio du bouillonnair

3 plats au choix (1 empreinte végétale, 1 morceau de caractère, 1 allié reconfortant).

33€

La composition au choix (min. 2 plats/pers)

Restez libre de vos choix et prenez ce qui vous tente.

Prix/U

NOS PLATS

L'empreinte végétale

La crème en fleurs 🌸

Crème de chou-fleur relevée à la camomille et festival de sommités croquantes et en pickles

12€

La rave party

Céleri-rave fondant, parfumé de sa crème au beurre noisette et relevé de son huile de livèche

11€

Le potaccia 🌿

Potage du jour selon le maraicher accompagné de sa foccaccia maison

11€

Le morceau de caractère

L'Anderlechtoise

Truite d'Anderlecht en gravlax à l'estragon, servie avec un fromage frais fumé maison

14€

L'infusion des bois 🌿

Carpaccio de Champignon Portobello infusé à l'huile parfumée d'ail et de sauge, accompagné de graines torrifiées

11€

Le rendang du bout du monde

Effiloché de boeuf façon malaisienne relevé d'épices fraîches, de gingembre et de lait de coco

13€

Le vitello maqueto

Veau rosé et sauce maquereau légère, mariage terre et mer surprenant de douceur et de fraîcheur méditerranéenne

14€

L'allié reconfortant

Vert velours

Risotto fondant aux poireaux, aux éclats d'amandes torrifiées

12€

Le Tamburu 🌿

Gnocchis maison accompagnés de sa crème de potimarron/kimchi

13€

La croquette forestière

Croquette aux champignons des bois

12€

NOS DOUCEURS

La tarte aux citrons maison

Tarte où le citron révèle toute sa fraîcheur sur une base croustillante

9€

ChocoVeg 🌿

Mousse aérienne et onctueuse, au chocolat noir intense et à sa texture 100% végétale

9€

La tentation aux noix

Alliance parfaite entre un cake et un mélange généreux de noix

9€

Pause gourmande

Café ou thé accompagné de ses petites douceurs

9€



Vegan



Allergènes : Demandez à l'équipe !

LA CARTE

EAUX

Bru Non-Pétillant 1l	9,00 €
Bru Non-Pétillant 0,5l	6,00 €
Bru Légèrement Pétillante 1l	9,00 €
Bru Légèrement Pétillante 0,5l	6,00 €

SOFTS

Ritchie Cola	3,70 €
Ritchie Cola Zéro	3,70 €
Ritchie Citron-Framboise	3,70 €
Ritchie Orange	3,70 €
Ritchie Pamplemousse	3,70 €
Schweppes Tonic	3,30 €
Redbull	4,00 €
Oxfam Jus Pomme	3,70 €
Oxfam Jus Orange	3,70 €
Oxfam Jus Worldshake	3,70 €
Iced Tea Maison	4,50 €

THÉS & CAFÉS

Lungo	3,20 €
Espresso	2,80 €
Double espresso	4,00 €
Cappuccino	4,20 €
Latte macchiato	4,20 €
Iced Coffee	6,00 €
Thés & Infusions	4,00 €
Irish coffee	10,00 €
Chocolat chaud	4,00 €
Italian coffee	10,00 €

HAPPY HOUR

18h00 - 19h00

Bières au fut	4,00€
<i>Lutgarde pils (5°), Bon Secours Prestige (9°) et Bon Secours 4 Houblons (5,9°).</i>	
Mocktails	7,00€
<i>Tous nos mocktails au meilleur prix.</i>	
Cocktails	9,00€
<i>Aperol Spritz, Gin Tonic (Tanqueray), Hugo, Mojito maison, Cuba Libre.</i>	
Suggestion du bar	
<i>Sur demande au personnel de service.</i>	

BIÈRES

<i>AU FUT</i>	
Lulu Pils 5° 33cl	4,00 €
Bon Secours Prestige 9° 33cl	5,20 €
Bon Secours 4 Houblons 5,9° 33cl	5,20 €

<i>EN BOUTEILLE</i>	
Liefmans On The Rocks 3,8° 25cl	4,50 €
Bon Secours Myrtille 6,4° 33cl	5,50 €
Chimay Dorée 4,8° 33cl	4,50 €
Duvel 8,5° 33cl	5,50 €
Paix Dieu 10° 33cl	5,50 €
Orval 6,2° 33cl	6,00 €
Trottinette 0,4° 33cl	4,50 €

MOCKTAILS

Chose	8,00 €
Virgin Mojito	8,00 €
Virgin Spritz	8,00 €

COCKTAILS

Aperol Spritz	10,00 €
Gin tonic	11,00 €
Hugo	10,00 €
Mojito maison	11,00 €
Cuba libre	11,00 €
Espresso martini	12,00 €
Pornstar martini	12,00 €

DIGESTIFS

Baileys	7,00 €
Limoncello	7,00 €
Amaretto Disaronno	7,00 €
Cointreau	7,00 €

WHISKY

Johnnie Walker Red Label	7,50 €
Jack Daniel's	8,20 €
Glennfiddich 12y	10,00 €
Oban 14y	14,00 €

RHUM

Havana club especial	7,50 €
Don Papa	10,00 €
Diplomatico 12y	12,00 €

GIN

Tanqueray	8,00 €
Panda	10,00 €
Nordes	11,00€

BOISSONS

BULLES

Charles de Saint Cérans | Varichon & Clerc 8/31€
Blanc de blancs Brut
Savoie, France
Poire et pêche dominantes, avec des nuances florales.
Attaque vive et nette, fraîche, délicate et élégante ; mousse soyeuse et bien équilibrée.

Spumante Millesimato | Ca' delle Rose 28€
Glera
Venetia, Italia
Agréablement intense, notes fraîches de fleurs blanches.
Equilibre harmonieux entre fraîcheur et douceur.

Giro ribot 35€
Cava MEILLEUR D'ESPAGNE
Catalunya, Espana
Agrumes, pomme, fleurs, brioche, notes toastées. Fraîche, crémeuse, fine effervescence, finale longue.

Crémant de Wallonie | Domaine Du Chapitre 42€
Extra-brut
Nivelles, Belgique
Arômes frais de pomme, fleurs blanches, agrumes.
Vivacité, fraîcheur, effervescence délicate, belle longueur et finale équilibrée.

Champagne Haton 60€
Blanc de Noirs Brut
Epernay, France
Groseille, fruits à noyaux, fleurs séchées, zestes d'orange, notes de pâtisserie. Fraîche, souple, bel équilibre entre finesse et structure, finale gourmande et élégante.

BLANCS

Père et Fils | Laurent Miquel 7/27€
Chardonnay, Viogner
Languedoc, France
Notes subtiles d'abricot et pêche.
Fraîche, fruitée, finale en finesse.

Ile de Beauté | Terra di Nostri 30€
Vermentinu
Corse, France
Arômes frais de pomelo, ananas et poire, florale.
Vive et fruitée, équilibrée, fraîcheur en finale.

Passi Mento | Famiglia Pasqua 32€
Garganega
Verona, Italia
Arômes intenses d'agrumes, d'amande et de pêche.
Rafraîchissante, équilibrée avec une finale persistante.
Rondeur, souplesse et palais fruité.

Cuvée Brabançonne | Domaine du Chapitre 33€
Solaris, Johanniter
Nivelles, Belgique
Pêche, poire, agrumes, fleur blanche, ananas, vanille.
Sec, puissant, minéral, expressif.

Bourgogne Côte Chalonnaise 34€
Chardonnay
Bourgogne, France
Registre floral, type aubépine, acacia.
Bouche fraîche et délicate.

Côtes du Rhone Réserve | Famille J-M Cazes 34€
Grenache Blanc, Roussanne, Viogner, Bourboulenc
Cazes, France
Arômes de pêche blanche, de poire, de fruits exotiques et d'abricot.
Fraîcheur, vivacité et générosité.

ROSÉS

NU.VO.TÉ | Vignobles Foncalieu 7/29€
Artaban Vidoc Bio
Languedoc, France
Arômes de pêche blanche, agrumes et une touche de litchi.
Ronde, gourmande, équilibrée par une belle fraîcheur, avec une finale persistante et saline.

Eclat de gris | Les Collines du Bourdic 27€
Pur Grenache
Cévennes, France
Notes de petits fruits rouges.
Fraîcheur et vivacité.

Cuvée 1840 | Chateau du Rouët 35€
Côte de Provençes
Grenache, Cinsault, Tibourenc
Var, France
Fruits rouges intenses.
Élégante, fruitée, bonne matière et longueur.

ROUGES

Nero d'Avola | Terre Normanne 7/28€
Nero d'Avola
Sicillia, Italia
Corsé, équilibré et harmonique.
Parfum de fruits secs et d'épices.

Comtesse de Malet Roquefort 30€
Merlot, Cabernet Franc
Bordeaux, France
Fruits noirs, fraîcheur, tannins.
Souples, finale minérale.

Passi Mento | Famiglia Pasqua 32€
Merlot, Corvina, Croatina
Verona, Italia
Aromes intenses aux fruits rouges, tanins veloutés.
Finale fruitée, douce et ronde.

Néprica | Tormaresca 36€
Primitivo
Puglia, Italia
Cerise noire, prune, confit, réglisse, rose.
Structurée, tanins soyeux, finale fruitée.

Saint Rémi | Domaine du Chapitre 38€
Régent
Nivelles, Belgique
Arômes de poivre, cerises noires, griotte.
Puissante, équilibrée, tanins soyeux.

Cairanne | Domaine de Dionysos 38€
Grenache, Syrah, Mourvèdre
Côte du Rhone, France
Violette, fruits rouges, garrigue, épices.
Ronde, puissante, finale fruitée.

Minervois Vieilles Vignes | Pierre Cros 42€
Carignan
Languedoc, France
Fin et souple, avec des notes de fruits frais, de prune confite, de muscade, de vanille et de cannelle.

