

LA FERME  
**BONAIR**  
BRAINE L'ALLEUD  
ESTD 1810

Ici commence votre voyage dans notre maison au travers d'un chemin  
parfumé de produits belges frais et de saison.

## FORMULE THEATRE

33€

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

## LA TRADITION

Composez votre moment de restauration comme vous le préférez. Nous conseillons minimum 2 à 3 plats par personnes (douceurs finales non comprises).

## PRIX A L'UNITE

### EMPREINTE VEGETALE

Smoky-leak   Poireaux flambés froids, sauce gribiche et poireaux lactofermentés	12 €
Orange bio-mécanique   Carotte en crème, crue et lactofermentée & vinaigrette	11 €
Chou de foudre   Chou pointu rôti, beurre miso et citron vif	11 €

### MORCEAU DE CARACTERE

Œuf de la Motte   Œuf parfait de la Ferme de la Motte, croûton au levain & espuma	11 €
Griffe de la mer   Bar sans cuisson, leche de tigre et mandarines brûlées, servi froid	14 €
La campagnarde   Saucisse artisanale & jus de viande réduit (sugg. avec Stoemp)	13 €
El tacos   Tacos maison avec son effiloché de poulet & notes d'agrumes	13 €

### ALLIE RECONFORTANT

Panenta Fries   Duo de frites de polenta et de panais & mayonnaise au raifort	12 €
Stoemp d'hiver   Stoemp aux légumes d'hiver	11 €
Fakès   Soupe de lentille à la grecque, feta & pain grec (vegan)	11 €

### DOUCEURS FINALES

Noire poire   Ganache chocolat au piment doux, condiment de poire & crumble	10 €
Gaufre Bonair   Gaufre au levain, servie chaude, caramel ou chocolat maison	9 €
Cheesecake Basque   Cheesecake basque, condiment de coing et shiso	10 €
Pause gourmande   Mignardises & breuvage	9 €



Vegan



Allergènes : Demandez à l'équipe !

## APERITIFS & COCKTAILS

Apérol Spritz (ou virgin)   Aperol, Spumante, Eau pétillante	11 € (10€)
Hugo Spritz   Spumante, Saint Germain, Eau pétillante	12 €
Mojito (ou virgin)   Rhum, Citron vert, Menthe	11 € (10€)
Mojito Passion   Rhum, Citron vert, Menthe, Sirop de passion	11 €
Cuba Libre   Rhum, Jus de citron, Ritchie cola	11 €
Moscow Mule   Vodka, Jus de citron vert, Sucre de canne, Ginger beer	12 €
Pornstar Martini   Vodka, Jus de citron vert, Nectar de passion, Sirop de vanille	13 €
Espresso Martini   Vodka, Espresso, Liqueur de café, Sucre de canne	13 €
Basil Smash   Gin, Basilic, Sucre de canne	13 €
Negroni   Gin, Vermouth, Campari	12 €

## BIERES

Lulu Pils 5°   Fut, 33cl	4 €
Bon Secours Prestige 9°   Fut, 33cl	5,5 €
Bon Secours 4 houblons 5,9°   Fut, 33cl	5,5 €
Paix Dieu 10°   Bouteille, 33cl	6 €
Duvel 8,5°   Bouteille, 33cl	6 €
Orval 6,2°   Bouteille, 33cl	6 €
Lutgarde Blanche 6°   Bouteille, 33cl	5,5 €
Chimay Dorée 4,8°   Bouteille, 33cl	5,5 €
Liefmans On The Rocks 3,8°   Bouteille, 25cl	4,5 €
Trotinette 0,4°   Bouteille, 33cl	4,5 €
Bière du mois   Bouteille	5,5 €

## EAUX & SOFTS

Ritchie   Cola, Cola zéro, Citron-Framboise, Orange & Pamplemousse	3,7 €
Schweppes   Tonic, Pink pepper & Hibiscus	4 €
Jus Oxfam   Pomme, Orange & Worldshake	3,7 €
Iced Tea   Thé glacé maison	4,5 €
Chose   Jus de pamplemousse accompagné de son tonic	6 €
Bru   Pétillante & Non-pétillante (50cl ou 1L)	6 & 9 €

## BOISSONS CHAUDES

Cafés Alcoolisés   Irish ou Italian	10 €
Cafés Spéciaux   Capuccino ou Latte Macchiato	4,5 €
Cafés   Lungo, Espresso ou Décaféiné	3 €
Thés & Infusions   Saveurs sur demande	4 €
Chocolat chaud   Chocolat au lait ou noir	4,5 €

## BULLES

Charles de Saint Céran   Varichon & Clerc   Blanc de blancs Brut   Savoie, France	8/31 €
Spumante Millesimato   Ca' delle Rose   Glera   Venetia, Italia	7/28 €
Giro ribot   Cava   Catalunya, Espana	35 €
Crémant de Wallonie   Domaine du chapitre   Extra-brut   Nivelles, Belgique	42 €
Champagne Haton   Varichon & Clerc   Blanc de blancs Brut   Savoie, France	60 €

## BLANCS

Père et Fils   Varichon & Clerc   Blanc de blancs Brut   Savoie, France	
Île de Beauté   Terra di Nostri   Vermentinu   Corse, France	6/27 €
Passi Mento   Famiglia Pasqua   Verona, Italia	30 €
Cuvée Brabançonne   Domaine du chapitre   Solaris, Johanniter   Nivelles, Belgique	32 €
Bourgogne Côte Chalonnaise   Chardonnay   Bourgogne, France	33 €
Côtes du Rhône Réserve   Famille J-M Cazes   Grenache, Roussane, Viognier, Bourboulenc   Cazes, France	34 €
	34 €

## ROUGES

Nero d'Avola   Terre Normanne   Nero d'Avola   Sicilia, Italia	6/28 €
Comptesse de Malet Roquefort   Merlot, Cabernet franc   Bordeaux, France	30 €
Passi Mento   Famiglia Pasqua   Merlot, Corvina, Croatia   Verona, Italia	32 €
Néprica   Tormesca   Primitivo   Puglia, Italia	36 €
Saint Rémi   Domaine du Chapitre   Régent   Nivelles, Belgique	38 €
Cairanne   Domaine de Dionysos   Grenache, Syrah, Mourvèdre   Côtes du Rhône	38 €
Minervois Vieilles Vignes   Pierre Cros   Carignan   Languedoc, France	42 €

## ROSES

NU.VO.TE   Vignobles Foncalieu   Artaban Vidoc Bio   Languedoc, France	6/29 €
Eclat de gris   Les Collines du Bourdic   Pur Grenache   Cévennes, France	27 €
Cuvée 1840   Chateau du Rouët   Grenache, Cinsault, Tibourenç   Côte de Provence, France	35 €

## DIGESTIFS & SPIRITUEUX

Digestifs   Bailey's, Limoncello, Amaretto Disaronno ou Cointreau	9 €
Whiskies   Johnnie Walker, Jack Daniel's, Glenfiddich ou Oban	7, 8, 11 & 14 €
Rhum   Havana club, Don papa ou Diplomatico	7, 10 & 12 €
Gin   Tanqueray, Panda ou Nordes	8, 10 & 11 €