



LE BRUNCHIST

brunch & specialty coffee

Nos partenaires locaux :

Salumeria Caci, Chocolaterie Chantale Florent,
Envie de Goût, Ferme de Frocourt, Graines de Curieux, Corica,
D'Upigny, Domaine du Chenoy.

Coffee

Café	3.5
Espresso	3
Espresso macchiato	3.2
Double espresso	3.5
Americano	3.5
Cappuccino	4
Flat white	4.5
Latte	4.5
Latte macchiato	4.5
Mocaccino	5
Iced latte	4.5

Lait végétal : avoine, soja, coco +0.7

Sirops : noisette, caramel, vanille +0.5

Chantilly / Extra shot / Ice +0.5

Nous vous proposons un café **Uganda Drugar 100% arabica bio** torréfié artisanalement par **Corica** en Belgique. Il révèle des notes de **fruits rouges, chocolat noir et noisette**, pour une tasse équilibrée et savoureuse.

Cold drinks

Thé glacé maison	4.5
Thé noir, citron et menthe fraîche	
Limonade maison	4.5
Citron / Pêche / Framboise	
Citron gingembre	
Espresso tonic	4.5
Jus d'orange pressé	5.5
Jus pommes poires	4.5
Jarr kombucha bio	5.5
Ginger lemon / Peach Yuzu Passion	
Fritz cola / zero	4
Evian 33cl	3.5
Evian 75cl	7.5

Bières & vins

Houppé triple	5.5
Houppé IPA	5
Houppé Slip 33cl	4
Liefmans Fruitresse	5
Vin blanc - Citadelle	6.5
Vin rouge - Primitivo	6

Hot drinks

Chocolat chaud maison	5
Chaï latte	4.5
Matcha / Genmaicha latte	5
Ube latte	5
Blue latte	5.5
Golden latte coco	5.5
Thé Teatower	4.5
blue earl grey, vert jasmin, menthe	
Infusion Teatower	4.5
fraise-mûre, pêche de vigne	

Specialties

Spéculoos latte - 6

Crème de spéculoos, espresso, mousse de lait

Pistachio latte - 6

Crème de pistache, espresso, mousse de lait

Snow coco latte - 6

Chocolat blanc, espresso, mousse de lait coco

Latte Dubaï - 6.5

Chocolat, crème de pistache, espresso

Banana bread iced latte - 6.5

Purée de banane, vanille, cannelle, mousse de lait avoine, espresso

Banana bread iced matcha - 7

Purée de banane, vanille, cannelle, mousse de lait avoine, matcha

Apéritifs

Crémant extra brut / rosé 9.5

Perle de Wallonie

Mimosa 9

Jus d'orange et mousseux

Bellini 9

Purée de pêche et mousseux

Apéritif maison framboise 10

Purée de framboise, vodka, tonic, citron frais et sucre de canne

Les Toasts

 Tous nos toasts sont disponibles avec du pain sans gluten +1.5

AVOCADO CLASSIC - 13.9

Pain de campagne toasté, fromage frais, guacamole maison, sésame, grenade, radis, petite salade de saison.

AVOCADO SWEET SALMON - 18.9

Pain de campagne toasté, fromage frais, guacamole maison, saumon fumé, sésame, grenade, radis, noix de cajou concassées, sauce teriyaki sucrée-salée, petite salade de saison.

AVOCADO BACON - 17.5

Pain de campagne toasté, fromage frais, guacamole maison, bacon caramélisé au sirop d'érable, sésame, grenade, radis, petite salade de saison.

EGG TOAST - 13.9

Pain de campagne toasté, fromage frais, oeufs brouillés de la ferme, grenade, radis, ciboulette, petite salade de saison.

TOAST'HOUMOUS - 13.9

Pain de campagne toasté, houmous maison, sésame, oignons rouges, grenade, radis, petite salade de saison.

TOAST CHÈVRE-POIRES - 16.9

Pain de campagne toasté, crème de chèvre, chutney de poires maison, noix concassées, ciboulette, grenade, petite salade de saison.

CROQUE TRUFFE - 15.5

Pain blanc doré et croustillant, jambon braisé, fromage fondant, sauce à la truffe maison, petite salade de saison.

Les Buns

MORNING EGG BUN - 16.5

Bun bio grillé, fromage frais, oeufs brouillés de la ferme, cheddar râpé, bacon caramélisé au sirop d'érable, ciboulette.

BUN SAUMON CHÈVRE - 17.5

Bun bio grillé, crème de chèvre, saumon fumé, oignons rouges, ciboulette, grenade, sésame.

CHOISIS TON EXTRA

œufs brouillés +2.5

œuf au plat +3

bacon caramélisé +4

saumon fumé +4.5

guacamole +4

houmous +4

Les Pancakes

PANCAKES BACON - 16.5

2 pancakes moelleux, œufs brouillés de la ferme, bacon caramélisé au sirop d'érable, ciboulette, sirop d'érable.

PANCAKES POIRES MASCARPONE - 14.5 NEW!

2 pancakes moelleux, crème mascarpone aux amandes, poires pochées, amandes effilées.

CHOCO PANCAKES - 13.5

2 pancakes moelleux, chocolat au lait artisanal, éclats de noisettes, fines tranches de pommes.

PANCAKES CLASSIC - 11.5

2 pancakes moelleux, sirop d'érable.

Autres douceurs

GRANOLA PARFAIT - 10.9

Yaourt bio, granola maison, baies de goji, confiture artisanale d'abricot, graines de chia, fruits frais de saison.

+ beurre de cacahuète / pépites de chocolat / coco 0.5

BRIOCHE NEW YORK - 10.9

Pain brioché grillé, confiture artisanale de framboise, beurre de cacahuète, amandes effilées.

DOUCEURS DU MOMENT

Voir au comptoir

Le Brunch Lover - 24.9

Avocado Classic OU Toast'Houmous

+ œufs brouillés + mini parfait granola

Thé glacé OU café

Extras : +bacon 4 / +saumon 4.5

Afin de préserver l'équilibre et l'identité de nos plats, nous n'apportons pas de modifications aux recettes proposées. De même, la cuisson des œufs est fixée par le chef et ne peut être modifiée.

La composition des produits peut changer. Des allergies ? Demandez-nous.

Une table = une addition.

Merci pour votre compréhension.



LE BRUNCHIST

Notre corner shop

Repartez avec vos produits chouchous !

T-shirt LE BRUNCHIST 22.5

Mug isotherme LE BRUNCHIST 16.5

Vous offre -10% sur votre café à emporter 

Ube latte 100g 15

Blue latte 100g 15

Genmaicha Iro 100g 32.5

Confiture Envie de goût 300g 6.5

Chocolat au lait Chantale Florent 300g 9

Corica - Café de spécialité

• **Brazil Cerrado 250g grains/moulu** 10.5

Chocolaté, notes de caramel, chocolat au lait, noix.

• **Uganda Drugar 250g grains/moulu** 10.5

Fruité, notes de fruits rouges, chocolat noir, noisette.

Café Corica Uganda Drugar 1kg grains 35

Offrez un brunch gourmand !

Nos **bons cadeaux** sont disponibles en version digitale et commandables directement sur www.lebrunchist.com



LE BRUNCHIST