LE BRUNCHIST

brunch & specialty coffee

Nos partenaires locaux :

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

COFFEE

Espresso	3
Espresso macchiato	3.2
Café long	3.5
Double espresso	3.5
Americano	4
Cappuccino	4.5
Grand cappuccino	5.5
Latte	4.5
Flat white	4.8
Latte macchiato	4.8
Mocaccino	5.5
Iced latte	4.5

Lait végétal : avoine, soja, coco +0.5

Sirops : noisette, caramel, vanille +0.5

Chantilly / Extra shot +0.5

Nous vous proposons un café **Uganda Drugar 100% arabica bio** torréfié artisanalement par Corica en Belgique.

COLD DRINKS

Thé glacé maison	4.5
Thé noir, citron et menthe fraîche	
Limonade maison	4.5
Mangue / Citron / Pêche / Framboise / Citron gingembre	
Espresso tonic	4.5
Jus d'orange pressé	5.5
Jus pommes poires	5
Jarr kombucha bio	5.5
Ginger lemon / Peach Yuzu	
Fritz cola / zero	4
Evian 33cl	3.5
Evian 75cl	7.5

BIÈRES & VINS

Houppe classic triple	5.5
Houppe IPA	5
Houppe Slip 33cl	4
Vin blanc - Citadelle	6.5
Vin rouge - Primitivo	6

NON COFFEE

Chocolat chaud maison	5
Chaï latte	5
Chaï latte framboise	5
Matcha latte	5.2
Iced matcha latte	6.5
Mangue / Framboise	
Ube latte	5
Blue latte	5
Golden latte	5
Curcuma, poivre, gingembre, cannelle, lait de coco	
Thé Teatower	4.5
Blue earl grey / Vert jasmin / Vert Menthe	
Infusion Teatower	4.5
Fraise-mûre / Pêche de vigne	

SPECIALTIES

Spéculoos latte - 6.5

Crème de spéculoos, espresso, mousse de lait

Pistacchio latte - 6.5

Crème de pistache maison, espresso, mousse de lait

Pumpkin spice latte - 6

Sirop de citrouille maison, mousse de lait, espresso, cannelle

Salted maple latte - 6

sirop d'érable, espresso, mousse de lait, fleur de sel

Banana bread iced latte - 6.5

Purée de banane, vanille, cannelle, lait d'avoine, espresso

Version Matcha +0.5

APÉRITIFS

Crémant extra brut	9.5
Perle de Wallonie	
Mimosa	9
Jus d'orange et mousseux	
Bellini	9
Purée de pêche et mousseux	
Apéritif maison framboise	11
Purée de framboise, vodka, tonic, citron frais et sucre de canne	
Mocktail framboise	8.5
Purée de framboise, tonic, citron frais et sucre de canne	

LE BRUNCH LOVER

NOTRE BRUNCH SIGNATURE - 26.9

Choisissez votre toast :
Avocado classic OU Toast'Houmous

Accompagné de :
Oeufs brouillés de la ferme
Mini granola parfait
Bacon caramélisé OU saumon fumé

Choisissez votre boisson :
Thé, café ou thé glacé

LES TOASTS

Tous nos toasts sont disponibles avec du pain sans gluten 1.5

AVOCADO SWEET SALMON - 18.9
Pain de campagne toasté, fromage frais, guacamole maison, saumon fumé, sésame, grenade, noix de cajou concassées, sauce teriyaki, petite salade de saison.
Oeufs brouillés 2.5 / Oeuf au plat 3 / Bacon 4

AVOCADO CLASSIC - 13.9
Pain de campagne toasté, fromage frais, guacamole maison, sésame, grenade, petite salade de saison.
Oeufs brouillés 2.5 / Oeuf au plat 3

AVOCADO BACON - 17.5
Pain de campagne toasté, fromage frais, guacamole maison, bacon caramélisé au sirop d'érable, sésame, grenade, petite salade de saison.
Oeufs brouillés 2.5 / Oeuf au plat 3

EGG TOAST - 13.9
Pain de campagne toasté, fromage frais, oeufs brouillés de la ferme, grenade, ciboulette, petite salade de saison.
Bacon 4 / Saumon 4.5 / Guacamole 4 / Houmous 4

TOAST'HOUMOUS - 13.9
Pain de campagne toasté, houmous maison, sésame, oignons rouges, grenade, petite salade de saison.
Oeufs brouillés 2.5 / Oeuf au plat 3 / Bacon 4 / Saumon 4.5

CROQUE POULET COMTÉ - 17.5 NOUVEAU !
Pain blanc doré et croustillant, filet de poulet rôti, comté de la fromagerie KAAS, mayo maison au poivre vert, petite salade de saison.
Oeufs brouillés 2.5 / Oeuf au plat 3

LES BUNS

MORNING EGG BUN - 16.5
Bun brioché grillé, fromage frais, oeufs brouillés de la ferme, cheddar râpé, bacon caramélisé au sirop d'érable, ciboulette.
Guacamole 4 / Houmous 4 / Saumon 4.5

BUN CHÈVRE BUTTERNUT - 17.5 NOUVEAU !
Bun brioché grillé, crème de chèvre, chutney de butternut au miel, thym et oignons, noix concassées, roquette, cressonnette.
Oeufs brouillés 2.5 / Oeuf au plat 3 / Bacon 4 / Guacamole 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 BANANE CACAHUÈTES - 14.5 NOUVEAU !
2 pancakes moelleux, sauce au beurre de cacahuètes, tranches de bananes, cacahuètes concassées.

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.
Oeufs brouillés 2.5 / Oeuf au plat 3 / Bacon 4 / Guacamole 4

AUTRES DOUCEURS

GRANOLA PARFAIT - 10.9
Yaourt bio, granola maison aux noix et baies de goji, confiture artisanale de framboise, graines de chia, fruits frais de saison.
beurre de cacahuète / pépites de chocolat / coco 0.5

BRIOCHE PERDUE - 14.9 NOUVEAU !
Brioche perdue moelleuse, crème mascarpone amandes, sauce chocolat blanc et caramel, amandes torréfiées.

DOUCEURS DU MOMENT
Craquez pour une douceur 100% maison dans notre comptoir

Une table = une addition :)
Afin de préserver l'équilibre et l'identité de nos plats, nous n'apportons pas de modifications aux recettes proposées. Tous nos produits laitiers sont pasteurisés.

La composition des produits peut changer. Des allergies ? Demandez-nous.
Merci pour votre compréhension.

NOTRE CORNER SHOP

T-shirt Le brunchist	22.5
Mug isotherme	15.5

Vous offre -10% sur votre café à emporter

Granola maison 250g	6
Granola maison 500g	9
Ube latte 100g	15
Blue latte 100g	15
Matcha ceremonial 40g	32
Confiture artisanale Envie de goût	6.5
Chocolat au lait artisanal Chantale Florent	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

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

LE BRUNCHIST