

# NOTRE BRUNCH



*Nous travaillons avec des produits issus de l'agriculture bio, fairtrade, de saison et locaux*

*Nos préparations sont cuisinées artisanalement et sans micro-ondes*

## FORMULE CLASSIQUE 18€

- Assiette de fromages (5)\*
- Salade de saison
- Soupe du chef
- Muffin salé
- Confitures et choco
- Pains divers graines

## FORMULE MIXTE 18€

- Assiette de fromages (3) \*
- Charcuteries fines
- Salade de saison
- Soupe du chef
- Muffin salé
- Confitures et choco
- Pains divers graines

## FORMULE VÉGÉ 18€

- Houmous, tapenades, flan de légumes ou une tarte fine (préparation 100% maison)
- Salade de saison
- Soupe du chef
- Muffin salé
- Confitures et choco
- Pain divers graines



## FORMULE GRAND GROUPE

(uniquement en pré-commande)

*Afin de vous servir au mieux, nous vous proposons un assortiment varié et généreux de nos formules, sur de grands plateaux à partager.*

Pour adultes

20€

Pour enfants

8,5€

## À LA CARTE

Omelette du chef (2 pers), sup bacon + 2€	11 €
Omelette du chef (4 pers), sup bacon + 2€	17 €
Oeufs sur le plat + bacon/fromage + salade	8 €
Carpaccio de boeuf, parmesan et salade du chef	14 €
Viennoiserie	2 €
Croissant perdu	6 €

\* Parmi les fromages suivants : Morbier, Comté, Gouda, Chèvre frais, brie, cantal, Pour toute question concernant les allergènes, contactez notre personnel !

\*\* En provenance de notre artisan boucher « Côte à l'os », circuit court et responsable

## PLAT ENFANT

Boulettes enfants

8,5 €

## NOS BURGERS

**Classic**

100% boeuf\*\*, potatoes maison, salades et sauce

16 €

**Végé**

Burger végé, potatoes maison, salades et sauce

15 €

**Burger du chef**

Voir tableau

17 €

## SOFTS

Spa Reine	1,5€
Spa Reine 1L	4€
Spa Pétillante	1,5€
Spa Pétillante 1L	4€
Bionina Cranberries	3€
Bionina Citron	3€
Bionina Pamplemousse	3€
Fritz Kola	2,5€
Fritz Kola light	2,5€
Isis Ginger Ale	2,5€
Fever-Tree	3,5€
Pomme Bio	2,5€
Pomme-Poire Bio	2,5€
Pomme-mangue Bio	2,5€
Pomme-framboise Bio	2,5€
Jus Bio (bouteille)	7€



## BIÈRES

Silly Bio (5° - 25cl)	2€
Blanche du Hainaut Bio (5,5° - 25cl)	2,5€
Kriek de Boon (4° - 25cl)	3€
Bio Légère (3,5° - 25cl)	2,5€
Saison Dupont Bio (5,5° - 33cl)	3,2€
Delta Ipa (6,5° - 33cl)	4,2€
Babylone (7° - 33cl)	4,2€
Zinnebir (6° - 33cl)	3,5€
Jambe de Bois (8° - 33cl)	3,8€
Triple Swaf (8° - 33cl)	4,2€
Triple Westmalle (9,5° - 33cl)	3,9€
Noire de Dottignies (8,5° - 33cl)	3,5€
Rochefort 8 (9,2° - 33cl)	4,5€



## BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso, Macchiato*	2,3€
Double espresso*	3€
Cappuccino, Café Latte*	3€
Cappuccino, Café Latte Vegan *	3,5€
Chocolat chaud	3€
Thés et infusions	2,5€

\* Café Chorti, coopérative en circuit court

## VINS BIO

Vin rouge Nero d'avola	3€
Vin rouge Nero d'avola (bouteille)	19€
Pinot Noir (bouteille)	22€
Falco Rosso (bouteille)	25€
Montepulciano d'Abruzzo Jasci (bouteille)	28€
Vin blanc "Oc Natura" (Chardonnay)	3€
Oc Natura (bouteille)	19€
Cava Bio Brut "Mi,Sol,Fa"	23€



### NOS JUS FRAIS MAISON-MINUTE

Le jus du jour 5,5€  
(voir tableau)

Le smoothie du jour 5,5€  
(voir tableau)

### ORGANISEZ VOTRE EVENT

Plus d'infos : [event@tricoterie.be](mailto:event@tricoterie.be)