



M E N U

• H E R F S T 2 0 2 1 • N U M M E R 8 •

Kwaliteit

Eenvoud

Convivialiteit

Authenticiteit

NL

Ontbijt & Brunch

Geserveerd met onze bio boter, bio confituren & bio smeerpasta's

LE PAIN QUOTIDIEN ONTBIJT 10

bio chocoladebroodje of bio croissant, bio zuurdesembrood en stokbrood, sinaasappelsap of bio appelsap en bio gewone warme drank

• voeg een bio zachtgekookt eitje toe 12.5

BREAKFAST BOWL 12

bio roereieren, quinoa en linzen, avocado, komkommer, gemengd slaatje, bieslook, koriander en tomatensalsa met harissa

MANHATTAN 11

gerookte zalm, zure room, gemengd slaatje bio zachtgekookt eitje, bio zuurdesembrood en bio stokbrood

VERLOREN BROOD

van ons briochebrood, geserveerd met

• seizoensfruit en zure room 8

• gerookte zalm en zure room met verse kruiden 11

VERLOREN BROOD

Onze brioche wordt bereid met bio eieren en bio melk. Om broodverspilling tegen te gaan, gebruiken we - zoals het traditionele recept het voorschrijft - de brioches van gisteren. Niets gaat verloren.

BRUNCH 19

bio chocoladebroodje of bio croissant, bio zuurdesembrood en baguette, bio zachtgekookt eitje, een gewone warme drank en keuze uit sinaasappel-, bio appelsap of mimosa

KEUZE UIT:

THE FARMER

geserveerd met een assortiment van ham en kaas

THE ANGLER

geserveerd met gerookte zalm en zure room

• voeg een glas bio Crémant d'Alsace toe 4.65

Granen, Vers Fruit & Yoghurt

GRANOLA PARFAIT 7

vers fruit, keuze uit bio volle yoghurt of bio plantaardige sojayoghurt

YOGHURT EN FRUIT 7

keuze uit bio volle yoghurt of bio sojayoghurt

VERSE FRUITSALADE 5

Eitjes

Al onze eitjes zijn biologisch

TOAST ROEREI 13

geserveerd met avocado, kerstomaatjes, bio pesto rosso en koriander

ZACHTGEKOOKT EITJE (1 OF 2) 4 | 6

geserveerd met een selectie van bio brood

ROEREIEREN 8

geserveerd met een selectie van bio brood

• met spek 11

• met huisgemaakte guacamole 11

• met gerookte zalm 12

Bio Viennoiseries

Al onze viennoiseries zijn met onze bio confituren & bio smeerpasta's geserveerd

CLASSICS 3.35

CROISSANT

VEGAN CROISSANT

CHOCOLADEBROODJE

MINI BRIOCHE niet biologisch

BOTERKOEK MET ROZIJNEN

ZUURDESEMBROODJE 2.35

.....

SPECIALITEITEN 3.95

SEIZOENSSUGGESTIE niet biologisch

VEGAN TORTILLON

CHOCOLADETORSADÉ

AMANDELCROISSANT

MUFFIN NAAR KEUZE

Vraag meer info aan uw host

BROODPLANKJE

keuze uit tarwe, rogge, spelt, wit, baguette of Zweeds roggebrood

Allergenen: Een voedselallergie? Laat het ons weten. Al onze gerechten worden klaargemaakt in een omgeving waar gluten verwerkt worden.

Indien u vragen heeft, stel deze gerust aan uw host. Wij werken met verse ingrediënten, de samenstelling van de gerechten kan dus soms veranderen.

Tartines

Geserveerd op ons bio tarwe zuurdesembrood.

Ook mogelijk op 1/2 bio baguette.

KIP EN COURGETTE	12
met kruidendressing, koriander en Grana Padano	
BELGISCHE BŒUF BASILIC	13
met bio bœuf met Grana Padano, basilicumolie en bio zongedroogde tomaten	
GEROOKTE ZALM	12
met komkommer, kruidendressing, bieslook en bio boter	

Toasted Tartines

geserveerd op getoast bio zuurdesembrood

CROQUE MONSIEUR	15
ham, bio kaas, geserveerd met tomatensalsa en een gemengd slaatje	
CHICKEN & SMOKED MOZZARELLA	14
met gegrilde courgette, basilicumolie, peterselie en gemengd slaatje	
VEGAN AVOCADO TOAST	11
met bio superseeds, kerstomaatjes, komkommer en tuinkers	
• met bio roereitjes	12.5
• met gerookte zalm	13

Extra

BIO GOUDA KAAS	4
BEENHAM	6
RODE BIETENKAVIAAR	4
VEGAN GEMENGD SLAATJE	3
VEGAN GUACAMOLE	4
QUINOA EN LINZEN	3.5
LINZENKAVIAAR	4
BACON	4
HAM & KAAS	6

ONZE FAVORIETEN

BAKER'S LUNCH OF THE DAY	14
een bowl bio soep, halve tartine van de dag en een gemengd slaatje	
VEGAN GARDENER'S LUNCH	14
getoast bio zuurdesembrood met linzenkaviaar, gegrilde courgette, bio pesto rosso, geserveerd met een gemengd slaatje, kerstomaatjes, avocado, bio superseeds, vegan vinaigrette en tomatensalsa	
VEGAN DAHL MET KORAALLINZEN	12
met geroosterde butternut, bio sojayoghurt en koriander	
TOAST GEITENKAAS EN PEER	11
getoast bio zuurdesembrood met honing en walnoten	
TOAST LINZENKAVIAAR ET CHAMPIGNONS	11
getoast bio zuurdesembrood met geroosterde bloemkool met kurkuma, huisgemaakte gepekeld rode uien en tuinkers	

WAAR HET ALLEMAAL BEGON

Om onze verjaardag te vieren brengen we met plezier een klassieker terug op het menu. De tartine met geitenkaas, peer, honing en walnoten. Alains eenvoud en dat in de meest pure vorm.

Salades

WARME GEITENKAAS	16
met bio Zweeds roggebrood, bosbessen, komkommer, kerstomaatjes, bio granola en dressing van bosbessen	
SALMON BUDDHA	15
met quinoa tabouleh, avocado, kaviaar van rode biet, komkommer, bio superseeds en kruidendressing	
CHICKEN CAESAR	16
met bacon, avocado, bio augurken, kerstomaatjes, Grana Padano, bio croutons en caesardressing	
VEGGIE & GRAIN BOWL	14
met mix van quinoa, citroenlinzen, geroosterde pompoen en bloemkool, salade en gomasio	

Warme Gerechten

Geserveerd met brood en bio boter.

QUICHE	15
portie geserveerd met gemengd slaatje en bio brood	
QUICHE LORRAINE, FETA EN SPINAZIE OF VAN HET SEIZOEN	
VEGAN & BIO SOEP VAN DE DAG	5 7
POT-AU-FEU	
met seizoensgroenten en kikkererwten	
• met quinoa	11
• met free range kip	14

Nagerechten

VEGAN CHOCOLADE MOELLEUX	4.95
BROWNIE MET BELGISCHE CHOCOLADE	3.95
ÉCLAIR MET CHOCOLADE	4.65
MERVEILLEUX	5.95
CRUMBLE APPEL-PEER	5.65
APPEL-KANEELTAARTJE	5.35
KARAMELTAARTJE	5.35
CITROENTAARTJE	5.35
PEER EN FRANGIPANE ROGGETAARTJE	5.65
VERS FRUIT TAARTJE	5.65
PROFITEROLE	5.35
VERLOREN BROOD	8

met seizoensfruit en zure room

CHOCOLADE COOKIE	2.35
HONING & ROZIJNEN COOKIE	2.35
LUIKSE WAFEL	5.35

met aardbeien en chocolade

PORTIE

CHOCOLADEBOM	5.35
CHEESECAKE	5.95
KERSENCRUMBLE	5.65
CHOCOLADETAART	5.65
RIJSTTAART	4.65
SEIZOENSTAART	

vraag meer info aan uw host

Bio Warme Dranken

Al onze dranken zijn verkrijgbaar met bio volle melk

of bio amandel-, haver-, sojamelk.

CLASSICS

ESPRESSO	2.35 3.35
KOFFIE	2.95 3.95
DECA	2.95 3.95
LATTE	3.65 4.65
CAPPUCCINO	3.35 4.35
LATTE MACCHIATO	3.95
THEE	3.65

English Breakfast, Chunmee, Earl Grey,

Jasmijn, Rooibos

VERSE MUNTTHEE *	3.95
------------------	------

.....

SPECIALITEITEN

BELGISCHE WARME CHOCOLADEMELK	3.95 4.95
GINGER ELIXIR	3.65

kruidenthee met gember, citroen, munt * en agavesiroop

WARME APPELSAP	4.35
MATCHA LATTE	3.95

met bio melk of een plantaardig alternatief naar keuze

CHAÏ LATTE	3.95
------------	------

met bio melk of een plantaardig alternatief naar keuze

GOLDEN LATTE	3.95
--------------	------

met bio melk of een plantaardig alternatief naar keuze

Koude Dranken

BIO APPELSAP	3.95 4.95
SINAASAPPELSAP	3.95 4.95
SEASONAL COLD-PRESSED JUICE	5.65

- appel, actieve kool en limoen
- bio wortel, gember en kurkuma
- bio peer, spinazie en munt *

BIO HUISGEMAAKTE CITROENLIMONADE *	4.35
HUISGEMAAKTE FRAMBOZENLIMONADE	4.65
BIO HUISGEMAAKTE IJSTHEE - rooibos & appel *	3.95
BIO SEIZOENSSHOT	3.65

wortel, citroen, gember, kurkuma en peper

BIO KOMBUCHA	5.35
TONIC VAN ONZE SEIZOENSSHOT	4.95
PLAT WATER 25cl 50cl	2.95 4.35
BRUISEND WATER 25cl 50cl	2.95 4.35

Bier

BIO GINETTE OLD BREAD 50cl	5.65
VEDETT WIT	4.65

ZINNEBIR - BELGIAN PALE ALE	4.65
-----------------------------	------

Bio Wijn & Cider

Oé zijn ambassadeurs van duurzame wijnbouw met respect

voor de biodiversiteit en de wijnbouwers.

Hun wijnen zijn gecertificeerd biologisch en zonder pesticiden.

SPRANKELEND

CRÉMANT D'ALSACE 12.5cl	5.35 30.00
APPELCIDER 20cl of 75cl	3.65 9.95

OÉ - WIT

AOC BUGEY CHARDONNAY	4.95 24.95
----------------------	--------------

OÉ - ROSÉ

IGP MÉDITERRANÉE 2019	4.95 24.95
-----------------------	--------------

OÉ - ROOD

AOC LANGUEDOC 2018	4.95 24.95
--------------------	--------------

* munt is niet biologisch