

MENU

À GRIGNOTER

Portion de chips ^{bio}	2,5€
Portion d'olives	1,5€
Houmous maison et pain*	6€
Beureks maison	6€
Préparation avec pâte feuilletée et fromage turc (4 pièces)	
Sardines à l'huile d'olive et pan con tomate (pain frotté à l'ail et tomates)	9€
Saucisse sèche ^{bio} , cornichon, moutarde et pain*	7€

GRANDES FAIMS

Assiette de houmous, manaèche aux zahatar, crudités, herbes fraîches et fromage turc	9€
Manaèche roulée au zahatar, avec fromage frais, crudités, olives et menthe fraîche	8€
L'assiette de La Guinguette Assortiment de plusieurs préparations du jour	14€
Croque Monsieur	7,5€
Jambon, fromage, cornichon, crudités et ketchup maison	
Assiette de fromages, pain et beurre* (Sélection de Valery Faesh)	12€
Bol de crudités ^{bio}	3,5€
Supplément pain ^{bio}	1,5€
* Supplément si pain sans gluten (le pain des fleurs, galettes de riz,...) ^{bio}	0,75€

DESSERTS

Fruit de saison	1€
Cookie maison ^{bio}	3€
Gâteau du jour	3€ > 5€

La Guinguette vous propose une carte à tendance végétarienne, favorisant l'utilisation de produits Bio, mais aussi la production de proximité et la collaboration équitable.

Cuisine simple, savoureuse, saine et vitaminée!

Les manaèches libanaises (pizza cuite au feu de bois) ne sont pas Bio, mais sont préparées artisanalement dans une boulangerie à Anderlecht. Tous les fruits et légumes sont bio, ainsi que les saucisses sèches et les œufs. Les sardines viennent d'Espagne. Le fromage est de qualité, sélectionné avec soin par un professionnel ayant le souci des bons produits.



CAUTION = + 1€

UNIQUEMENT

WEEK-END

10H – 12H

La corbeille du Boulanger	5,5€
Croissant, pain, beurre, confiture ou fromage + Café américain ou thé	
Le granola maison, yaourt et fruits secs	4,2€

DIMANCHE BRUNCH

11H – 15H

Petite Formule	10€
• Pain, croissant et confiture	
• <u>Petite assiette</u> (3 préparations au choix)	
• Café américain ou Thé à volonté	
Grande Formule	18€
• Pain, croissant et confiture	
• Grande assiette (5 préparations au choix)	
• Café américain ou Thé à volonté	
• 1 jus de pomme ^{bio}	

LES BOISSONS

Chaudes

Café ^{bio} / Espresso ^{bio}	2,2€
Café latté ^{bio}	3,8€
Double Espresso ^{bio}	3,2€
Café frappé ^{bio} / Cappucino ^{bio}	2,5€
Thé noir / Thé vert	2,5€
Thé berbère	2,8€
(thé vert, menthe, bleuets et roses)	
Infusion Menthe fraîche ^{40cl}	2,8€
Infusion Gingembre et citron ^{40cl}	2,8€
Chocolat chaud maison ^{bio}	3,8€
Supplément lait d'amande ^{bio} ou lait de riz ^{bio}	0,5€

Froides

Jus frais pressé selon les fruits et légumes de saison ^{bio}	3,8€
Jus de pomme ^{bio} - 20cl	2,2€
Ice Tea maison ^{25cl} ^{40cl}	2,2€ 3,5€
Limonade maison ^{25cl} ^{40cl}	2,2€ 3,5€
Cola ^{bio} - Whole earth - 33cl	3,2€
Ginger beer ^{bio} - Whole earth - 33cl	3,2€
Fleur de sureau ^{bio} - Whole earth - 33cl	3,2€
Almudler (cidre sans alcool) ^{25cl}	2,8€
Perrier ^{20cl}	2,2€
Spa ^{1l}	2,5€

Bières

<u>Au fût</u>	
Manneken Pils ^{bio} - 25cl	1,9€
Tarass Boulba ^{25cl}	2,6€
<u>Bouteille</u>	
Saison Dupont Blanche ^{bio} - 25cl	2,9€

Vins (Vinipporteur)

Le blanc, rosé et rouge de La Guinguette ^{bio} - agr. raisonnée	€ 2,8€ € 9,5€
Un bon moment	€ 3,5€ € 22€
Le Blanc (Chardonnay) ^{AOP de Vaucluse}	
Le Rosé (Grenache/Cinsault) ^{AOP de Vaucluse}	
Le Rouge (Syrah/Grenache) ^{AOP de Vaucluse}	

Bulles

Bulles de La Guinguette	€ 5,5€ € 25€
-------------------------	----------------

Cocktails

Lillet Tonic	5,5€
Lillet Cava	6,5€
Gin Guinguette ^{bio}	8,5€
(Gin + ginger beer ou fleur de sureau)	
Gin Tonic	8€
(Gin + concombre et tonic)	
Le Rhum Guinguette	8,5€
(Rhum brun + ginger beer ou cola ou fleur de sureau)	