

MENU

PORTIONS

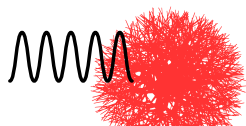
Portion de chips ^{bio}	2€
Portion d'olives	1,5€
Portion d'houmous ^{bio} maison et pain libanais	6€
Portion de tapenade d'olives vertes et pain libanais	6€
Tartinade végétarienne ^{bio et vegan} au tofu, herbes fraîches, crudités et pain libanais	7€

GRANDES FAIMS

Manache roulée au zahatar avec fromage frais, crudités, olives et menthe fraîche	8€
Manache roulée aux petits légumes avec crudités, olives et menthe fraîche	8€
L'assiette de La Guinguette Assortiment de plusieurs préparations du jour	15€
Croque Monsieur ^{3 tartines} Jambon, fromage, cornichon, crudités et ketchup	8€
Croque Végétarien ^{3 tartines} Courgette ^{bio} , chèvre, cornichon, crudités et ketchup	8€
Sardines à l'huile d'olive et pan con tomate (pain frotté à l'ail et tomates)	9€

SUCRÉ

Fruit de saison	1€
Pasteis de nata ^{Forcado}	2,6€
Nid d'Abeille ^{Forcado}	3€
Brownie au chocolat ^{Forcado}	2,8€
Glace artisanale ^{Nanouk} Framboise ou Chocolat	2,2€



LES BOISSONS

Chaudes

Café / Espresso ^{bio fairtrade}	2,2€
Café latté ^{bio - 40cl}	3,8€
Café latté d'amande ^{bio - 40cl}	4,2€
Double Espresso ^{bio}	3,2€
Café frappé ^{bio}	3€
Thé noir / Thé vert ^{40cl}	2,5€
Thé des Lamas ^{40cl}	2,8€
Infusion Menthe fraîche ^{40cl}	2,5€
Infusion Verveine ^{40cl}	2,5€
Infusion Gingembre, citron ^{bio - 40cl}	3,2€
Infusion Verveine	3,5€
Gingembre et citron ^{bio - 40cl}	

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!

Tous les **fruits et légumes** sont bio, ainsi que les **œufs**. Les **sardines** viennent d'Espagne. Le **fromage** est de qualité, sélectionné avec soin par un professionnel ayant le souci des bons produits.

WEEK-END

Croissant	1,5€
Croissant et confiture	1,8€
La corbeille du Boulanger Croissant, pain, beurre, confiture ou fromage	4,5€
Bol de granola maison ^{bio} , yahourt nature ^{bio} , fruits secs ^{bio} et sirop d'agave ^{bio}	3,8€

DIMANCHE BRUNCH

11H - 15H

Formule	16€
• Pain, beurre, croissant, confiture, fromage, granola maison, tartinade végétarienne aux herbes fraîches, salade de crudités	
• Café ou thé noir ou thé vert	

LES BOISSONS

Froides

Jus frais pressé selon les fruits et légumes de saison ^{bio}	3,8€
Jus de pomme ^{bio - 25cl}	2,6€
Ice Tea maison ^{25cl} ^{40cl}	2,6€ 3,5€
Limonade maison ^{25cl} ^{40cl}	2,6€ 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€
Spa ^{1L}	2,5€
Spa pétillant ^{0,5L}	2,2€

Bières

Fût

Manneken Pils ^{bio - 25cl}	1,9€
Zinnebir ^{25cl}	3,2€

Bouteille

Blanche de Bruxelles ^{33cl}	3,1€
Blanche de Bruxelles rosé ^{25cl}	2,8€

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 + limonade maison ou ginger beer ou cola ou fleur de sureau)	



CAUTION = + 1€

MENU

PORTIES

Portie chips ^{bio}	2€
Portie olijven	1,5€
Portie zelfgemaakte hummus en libanees brood	6€
Portie van groene olijventapenade en libanees brood	6€
Vegetarische spread ^{bio vegan} met tofu, verse kruiden, rauwkost en libanees brood	7€

GROTE HONGER

Opgerolde manaech en zahatar met verse kaas, rauwkost, olijven en verse munt	8€
Opgerolde manaech met kleine groentjes en rauwkost, olijven en verse munt	8€
Assiette van de Guinguette Assortiment van de dag	15€
Croque Monsieur ^{3 boterhamen} Ham, kaas, augurk, rauwkost en ketchup	8€
Vegetarische Croque ^{3 boterhamen} Courgette ^{bio} , geitekaas, augurk, rauwkost en ketchup	8€
Sardienen met olijfolie en pan con tomate (brood ingewreven met knoflook en tomaten)	9€

ZOET

Seizoensfruit	1€
Pasteis de nata ^{Forcado}	2,6€
Nid d'Abeille ^{Forcado}	3€
Brownie ^{Forcado}	2,8€
Artisanale ijsjes ^{Nanouk} Framboos of chocolade	2,2€

DRANK

Warme	
Koffie / Espresso ^{bio fairtrade}	2,2€
Latte koffie ^{bio - 40cl}	3,8€
Latte koffie amandel ^{bio - 40cl}	4,2€
Double Espresso ^{bio}	3,2€
Koffie frappé ^{bio}	3€
Zwarte thee / Groene thee ^{40cl}	2,5€
Lamas thee ^{40cl}	2,8€
Infusie Verse Munt ^{40cl}	2,5€
Infusie Ijzerkruid ^{40cl}	2,5€
Infusie Gember en citroen ^{bio - 40cl}	3,2€
Infusie Ijzerkruid, ^{40cl} gember en citroen	3,5€

De Guinguette biedt een menu aan met een vegetarisch thema, waarbij het gebruik van biologische producten, nabijheid en een eerlijke samenwerking de voorkeur genieten.

Eenvoudige, smakelijke, gezonde en gevarieerde keuken!

Alle groenten en fruit zijn biologisch alsook de eieren. De sardienen komen uit Spanje. De kaas is zorgvuldig geselecteerd door een kenner.

WEEK-END

Croissant	1,5€
Croissant en jam	1,8€
Mand van de baker Croissant, brood, boter, jam of kaas	4,5€
Kom van zelfgemaakte granola ^{bio} 3,8€ yoghurt ^{bio} , gedroogde fruit en agave siroop ^{bio}	

BRUNCH OP ZONDAG

11U - 15U

Formule	16€
• Brood, boter, croissant, jam, kaas, zelfgemaakte granola, vegetarische tapenade met verse kruiden, rauwkost	
• Koffie of groene thee of zwarte thee	

DRANK

Koude	
Vers sap met fruit en groeten van het seizoen ^{bio}	3,8€
Appelsap ^{bio - 25cl}	2,6€
Ice Tea maison ^{25cl} 2,6€ ^{40cl} 3,5€	
Limonade maison ^{25cl} 2,6€ ^{40cl} 3,5€	
Cola ^{bio - Whole earth - 33cl}	3,2€
Ginger beer ^{bio - Whole earth - 33cl}	3,2€
Vlierbloesem ^{bio - Whole earth - 33cl}	3,2€
Almudler ^{25cl}	2,8€
Appelwijn zonder alcohol	
Spa ^{1L}	2,5€
Spa bruin ^{0,5L}	2,2€

Bieren

Van het vat	
Manneken Pils ^{bio - 25cl}	1,9€
Zinnebir ^{25cl}	3,2€
Fles	
Blanche de Bruxelles ^{33cl}	3,1€
Blanche de Bruxelles rosé ^{25cl}	2,8€

Wijnkaart (Viniporteur)

Witte wijn, Rosé ^g 2,8€ ^l 9,5€	
en Rode wijn van de Guinguette ^{bio}	
Un bon moment ^g 3,5€ ^l 22€	
De witte (Chardonnay) ^{AOP de Vaucluse}	
De Rosé (Grenache/Cinsault) ^{AOP de Vaucluse}	
De Rode (Syrah/Grenache) ^{AOP de Vaucluse}	

Bubbles

Bubbles ^g 5,5€ ^l 25€	
van de Guinguette	

Cocktails

Lillet Tonic	5,5€
Lillet Cava	6,5€
Gin Guinguette ^{bio}	8,5€
(Gin + ginger beer of vlierbloesem)	
Gin Tonic	8€
(Gin + komkommer en tonic)	
De Rhum Guinguette	8,5€
(Bruin rhum + limonade maison + ginger beer of cola of vlierbloesem)	



WAARBORG = + 1€