

PAIEMENT



CASH

CARTE

MENU









NOS EVENTS SONT SUR FACEBOOK

Yoga / Foot / Tai Chi
Ateliers de savoir-faire
Ateliers Massage
Conférences
Salsa
Bal musette



Concerts Live
Soirées Swing
Thé dansant
Spectacles lumineux
Lecture de contes
Et plus encore!

APÉRO

- Chips   2€
- Olives   2,5€
- Trio de fromages  5€
- Fromage frais sur planche, câprons, pain ¹ 7€
- Portion d'houmous  6,5€
servi avec crudités et pain libanais ¹
- Portion de tartinade  7€
végétarienne aux herbes fraîches
servi avec crudités et pain libanais ¹
- Portion de tapenade d'olives et grisinis ¹  6,5€
- Tartinade de panais et grisinis (Tremettes de Bxl) ¹ 7,5€
- Rillettes de Maquereau au citron vert (La Belle-iloise), câprons et pain ¹ 6€
- Planche apéro végétarienne 18€
Olives, houmous, rillettes de maquereau au citron vert, fromage frais, crudités, cubes de fromages, pain ¹, chips, câprons

¹ = Possibilité de pain sans gluten

GRANDES FAIMS

- Le Burger Guinguette 7,5€
Burger d'épinard, fromage de chèvre, sauce tomate, oignons pickels, tartinade végétarienne, salade
- Croque Monsieur 6€
Jambon, fromage et ketchup à part
- Croque Végétarien 6€
Courgette, gouda de chèvre et ketchup à part
- Sardines à l'huile d'olive et câpres
- Avec "pan con tomate" 9€
- Avec crudités et pain ¹ 9,5€

SUCRÉ

- Fruit de saison 0,5€ > 2€
- Pasteis de nata ^{Forcado} 2,6€
- Cookie artisanal ^{Cokoa} 2,8€

Glaces artisanales ^{NICE}

- Glace aux fruits sur baton 2,5€
Fraises / Poire-Orange
- Crème glacée sur baton 2,8€
Stracciatella
- Glace aux fruits push-up pops 2,2€
Pomme-Citron / Framboise Hibiscus

BOISSONS

Chaudes

- Café / Espresso ^{fairtrade} 2,2€
- Double Espresso 3,2€
- Cappucino 2,5€
- Café Latté * 3,4€
- Café frappé (froid) * 2,6€
- Café Latté frappé (froid) * 3€
- Chai Latté * 3,2€
- Pink Latté Betterave * 3,2€
- Gold Latté Curcuma * 3,2€
- Green Latté Detox * 3,2€
- Infusion Menthe fraîche 2,5€
- Thé Noir Earl Grey 2,6€
- Thé Vert Earl Grey 2,6€
- Thé Chai 2,6€
- Infusion verveine, gingembre et citron 3,4€
- Chocolat chaud maison * 3€

*
AVEC LAIT VÉGÉTAL
= lait de riz amande
+ 0,40€

BOISSONS

Softs

- Jus frais pressé selon les fruits et légumes de saison 3,8€
- Jus de pomme 2,6€
- Ice Tea maison 2,6€
- Limonade maison 2,6€
- Cola ^{Whole earth - 33cl} 3,2€
- Ginger beer ^{Whole earth - 33cl} 3,2€
- Fleur de sureau ^{Whole earth - 33cl} 3,2€
- Almodler Cidre sans alcool 2,8€
- Sirop Grenadine / Surreau Orgeat 1,5€
- Eau plate / pétillante Éco 60cl = 1€
+ Caution pour la gourde +4€

Bières

Au fût

- Manneken Pils ^{bio} 25cl = 2€ / 33cl = 2,6€ / 1litre = 7,6€
- Zinnebir 25cl = 3,2€ / 33cl = 4,2€ / 1litre = 12,5€
- En bouteille
- Grande Moinette bio 75cl = 11€
- Blanche de Bruxelles 33cl = 3,1€
- Blanche de Bruxelles rosé 33cl = 3,6€

Vins

Vin blanc

- Blanc Maison ^{VR} € 3€ | 50cl 9,5€
Grenache blanc 60% - Vermentino 40%
- Blanc Bon Moment € 3,5€ | 22€
Chardonnay / AOP Ventoux
- Rosé Maison ^{VR} € 3€ | 50cl 9,5€
Cinsault - Syrah
- Rosé Bon Moment € 3,5€ | 22€
Grenache - Cinsault / AOP Ventoux

Vin rosé

- Rouge Maison ^{VR} € 3€ | 50cl 9,5€
Merlot 60% - Carignan 40%
- Rouge Bon Moment € 3,5€ | 22€
Syrah - Grenache / AOP Ventoux

Bulles / Crémant d'Alsace

- Bulles bio € 5,5€ | 25€

COCKTAILS

- Shot 3cl = 3€
- Alcool on the rocks 5cl = 5,5€
- Lillet Tonic 6€
- Lillet Crémant 7,5€
- Rhum Guinguette 8,5€
Rhum brun + Limonade maison
- Rhum Ginger Beer 8,5€
Rhum brun + Ginger Beer + Jus de citron
- Rhum + Soft 8,5€
Rhum + Cola / Tonic / Jus de pomme
- Gin Guinguette 8,5€
Gin + Ginger beer
- Gin Tonic 8,5€
Gin + tonic
- Moscow Mule 8,5€
Vodka + Ginger beer + Jus de citron

Cocktail sans alcool

- Gimber Jus de gingembre + Eau pétillante + Menthe fraîche 4€
- Gin Gin Botaniets + Tonic + Romarin 8€

WEEK-END

- Croissant 1,5€
- Croissant et confiture 1,8€
- La corbeille du Boulanger 4,5€
Croissant, pain, beurre, confiture ou fromage

CAUTION

