

## 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€
- Portion d'houmous servi avec crudités et pain libanais<sup>1</sup> 6,5€
- Portion de tapenade d'olives et grisinis<sup>1</sup> 6,5€
- Tartinade de panais et grisinis (Tremettes de Bxl)<sup>1</sup> 7,5€
- Tartinade de courgette-épinard et grisinis (Tremettes de Bxl)<sup>1</sup> 7,5€
- Sardines à l'huile d'olive (La Belle-iloise), câprons et pain<sup>1</sup> 7,5€

<sup>1</sup> = Possibilité de pain sans gluten

## GRANDES FAIMS

- Croque Monsieur 6€  
Jambon, fromage et ketchup à part
- Croque Végétarien 6€  
Courgette, gouda de chèvre et ketchup à part
- Le Burger Guinguette 7,5€  
Burger d'épinard, gouda de chèvre, tartinade végétarienne, oignons pickels, salade et rondelle de tomate

## SUCRÉ

- Fruit de saison 0,5€ > 2€
- Pasteis de nata<sup>Forcado</sup> 2,6€
- Cookie artisanal<sup>Cokoa</sup> 2,8€

Glaces artisanales<sup>NICE</sup>

- Glace aux fruits sur baton 2,8€  
Framboise Hibiscus / Pomme Citron
- Crème glacée sur baton 3€  
Stracciatella / Fraise chantilly
- Glace aux fruits push-up pops 2,5€  
Fraise / Poire Orange

## BOISSONS

## Chaudes

- Café / Espresso<sup>fairtrade</sup> 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<sup>Whole earth - 33cl</sup> 3,2€
- Ginger beer<sup>Whole earth - 33cl</sup> 3,2€
- Fleur de sureau<sup>Whole earth - 33cl</sup> 3,2€
- Almodler Cidre sans alcool 2,8€
- Sirop Grenadine / Sureau 1,5€  
Orgeat
- Eau plate / pétillante Spa 25cl = 2€

## Bières

## Au fût

- Manneken Pils<sup>bio</sup> 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<sup>VR</sup> 3€ | 50cl 9,5€  
Grenache blanc 60% - Vermentino 40%
- Blanc Bon Moment 3,5€ | 22€  
Chardonnay / AOP Ventoux

## Vin rosé

- Rosé Maison<sup>VR</sup> 3€ | 50cl 9,5€  
Cinsault - Syrah
- Rosé Bon Moment 3,5€ | 22€  
Grenache - Cinsault / AOP Ventoux

## Vin rouge

- Rouge Maison<sup>VR</sup> 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€
- Pastis 5cl + eau 6€
- 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 Ginger Beer 8,5€  
Gin + Ginger beer + Jus de citron
- Gin Tonic 8,5€  
Gin + Tonic
- Moscow Mule 8,5€  
Vodka + Ginger beer + Jus de citron

## Cocktail sans alcool

- Gimber Jus de gingembre 4€  
+ Eau pétillante + Menthe fraîche
- Gin Gin Botaniets + Tonic 6€  
+ Romarin

## WEEK-END

- Croissant / Viennoiserie 1,5€

## CAUTION

