







Petit déjeuner: nos suggestions



Mini	€ 3,50
Croissant ou gâteau au chocolat + 	
Petit	€ 7,00
Croissant + gâteau au chocolat + petit pain + beurre + confiture + sirop + miel + 	
Standard	€ 8,50
Croissant ou gâteau au chocolat + petit pain + pain bis + fromage + jambon + beurre + confiture + sirop + miel + 	
Sain	€ 10,00
Yaourt avec Crunchy Muesli et fruits frais + pain d'épices + pain bis + beurre + confiture + sirop + miel + 	
Extra	€ 12,00
Croissant ou gâteau au chocolat + pain bis + œufs au lard + beurre + confiture + sirop + miel + 	
Luxe	€ 22,50
Croissant + gâteau au chocolat + petit pain + pain bis + jus de fruits frais + fromage + jambon + brie + saumon fumé + œuf à la coque + verre de cava + fruits frais + 	

 tasse de café, thé ou chocolat chaud "petit déjeuner"

commandez au comptoir s.v.p. // posez votre plateau sur le chariot s.v.p.

Petit déjeuner



Tasse de café, thé ou chocolat chaud "petit déjeuner"	€ 2,00
2ième dans la même tasse	€ -0,50
Jus d'orange frais	€ 2,00
Yaourt nature	€ 2,00
Yaourt nature avec fruits frais	€ 3,50
Yaourt nature avec muesli et fruits frais	€ 6,00
Petit yaourt nature avec muesli et fruits frais	€ 4,00
Fromage blanc	€ 2,00
Fromage blanc avec fruits frais	€ 3,50
Salade de fruits frais (un verre)	€ 3,50
Coupe de Pâte à tartiner / pain d'épices	€ 1,00
Fromage jeune	€ 1,50
Jambon	€ 1,50
Jambon cru	€ 2,00

commandez au comptoir s.v.p. // posez votre plateau sur le chariot s.v.p.

Petit déjeuner



Brie	€ 2,00
Saumon fumé	€ 3,00
Œuf à la coque	€ 1,30
Œufs sur le plat (2) ou œufs brouillés (2)	€ 3,50
Croissant / gâteau au chocolat / petit pain	€ 1,50
Pain complet	€ 2,00
Verre de Cava	€ 4,50
Bouteille de Cava Roura	€ 21,00
Plat + couverts	€ 1,00
Beurre + confiture + sirop + miel	€ 2,00
Lard cuit	€ 3,50
Œufs au lard	€ 6,00

commandez au comptoir s.v.p. // posez votre plateau sur le chariot s.v.p.

Déjeuner

't oost breakfast
lunchroom

Tartine ou quiche ou tartelette + potage € 9,50

Extra salade + € 2,50

(* – dans le menu du déjeuner + € 1,00)

Potages (voyez le tableau)

Petit € 3,50

Grand € 4,50

Jus de fruits ou légumes frais

Orange € 4,00

Citron € 5,00

Orange et citron € 5,00

Framboises, orange, pomme € 5,00

Ananas, pomme, framboises € 5,00

Carottes, pomme, orange € 5,00

commandez au comptoir s.v.p. // posez votre plateau sur le chariot s.v.p.

Déjeuner

't oost breakfast
lunchroom

Tartines

Jambon	€ 6,00
Fromage	€ 6,00
Jambon et Fromage	€ 7,00
Jambon cru, mozzarella, rucola, tomates sèches #	€ 8,00
Brie, sirop de poires, noix, poire #	€ 8,00
Saumon fumé, oignons, pomme #	€ 8,00

Tous les samedis:

Tartine à la viande de boeuf hachée #	€ 8,00
---------------------------------------	--------

Quiches et tartelettes: voyez le tableau et le comptoir

Desserts: voyez le tableau et le comptoir

(* = dans le menu du déjeuner + € 1,00)

commandez au comptoir s.v.p. // posez votre plateau sur le chariot s.v.p.

Café

't oost breakfast
lunchroom

Ristretto	€ 2,00
Espresso	€ 2,00
Doppio (double espresso)	€ 3,50
Espresso Macchiato	€ 2,10
Caffe creme	€ 2,10
Latte Macchiato	€ 2,40
Caffe Latte	€ 2,40
Cappucino	€ 2,40
Espresso avec crème Chantilly	€ 2,50
Caffe Corretto	€ 3,00
Décaféine	€ 2,10
Lait chaud (avec miel + € 0.30)	€ 2,00
Chocolat chaud (Callebaut)	€ 2,50
Chocolat chaud avec crème Chantilly	€ 3,00

commandez au comptoir s.v.p. // posez votre plateau sur le chariot s.v.p.

Théière avec thé au choix



Thé noir (bio)	€ 3,00
Earl Grey (thé noir avec arômes)	€ 3,00
Aloë Vera Green (thé vert rafraîchissant avec Aloë vera)	€ 3,00
Thé au jasmin (thé vert avec fleurs de jasmin)	€ 3,00
Golden Fruit (Hibiscus, fruit d'églantier, morceaux de pommes, zeste de citron)	€ 3,00
Kamille lemon (fruit d'églantier, zeste d'orange, camomille, citronnelle, fruit d'orange, menthe, hibiscus)	€ 3,00
Infusion de menthe	€ 3,00

commandez au comptoir s.v.p. // posez votre plateau sur le chariot s.v.p.

Vins espagnols & apéritifs



Sherry Fino (Gutierrez Colosia)	€ 3,50
Vermut (Priorat Natur / artisanal)	€ 4,50
Vermut avec du jus d'orange frais	€ 7,00
Cava Roura Brut (70% Xarel.lo, 30% Chardonnay)	€ 4,50 / € 21,00
Albet i Noya, Petit Albet Blanco (bio) (65% Macabeu, Xarel.lo, Viognier, Sauvignon blanc, 30% Chardonnay)	€ 3,50 / € 19,00
Artiga Fustel, Mirone Rosado (rosé)	€ 3,50 / € 17,00
Albet i Noya, Tempranillo Clàssic (bio) (red) (100% Tempranillo)	€ 3,50 / € 21,00
	verre / bouteille

commandez au comptoir s.v.p. // posez votre plateau sur le chariot s.v.p.

Vins français



Domaine Peirière - Sauvignon Blanc (18,7cl)	€ 3,50
Domaine Peirière - Grenache Rosé (18,7cl)	€ 3,50
Domaine Peirière - Merlot (rouge) (18,7cl)	€ 3,50
La poule 12 - Colombard / Ugni-Blanc (50cl)	€ 13,00
La poule 12 - Grenache / Merlot (rouge) (50cl)	€ 13,00

commandez au comptoir s.v.p. // posez votre plateau sur le chariot s.v.p.

Bières



Straffe Hendrik (Brugge)	€ 3,50
Duvel	€ 3,50
Sint-Bernardus (Watou)	
Prior	€ 3,50
Abt	€ 3,80
Tripel	€ 3,50
Hanssens (Beersel)	
Oude Geuze (bouchon liège, 37,5 cl)	€ 4,60
Oude Kriek (bouchon liège, 37,5 cl)	€ 6,50
Lindemans (Mezenbeek)	
Kriek (bouchon liège, 37,5 cl)	€ 3,90
Framboos (bouchon liège, 37,5 cl)	€ 3,90