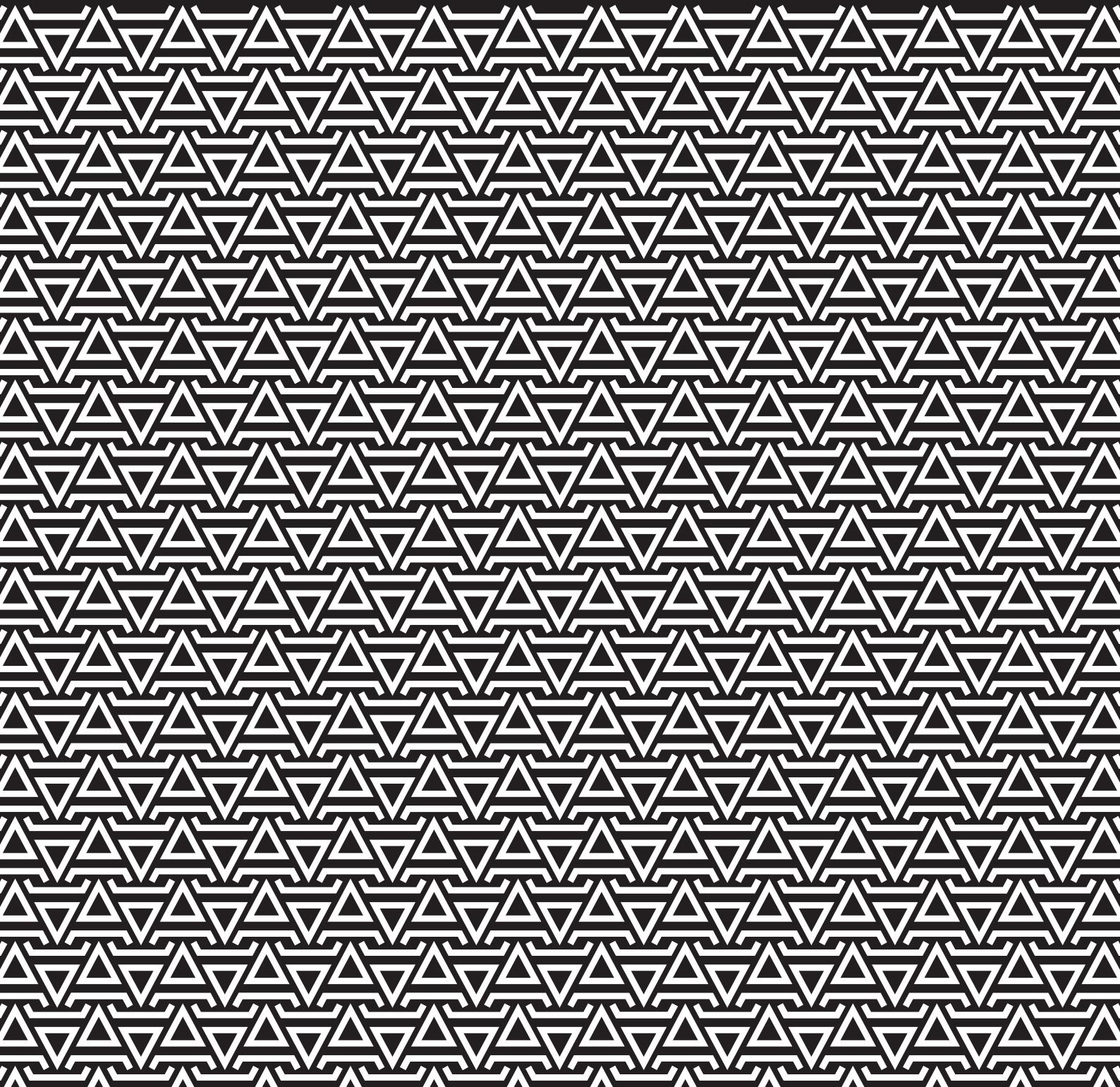


— BISTRO —

TEMBO



CARTE DU MATIN – PETITS DÉJEUNERS WE

 = Plat végétarien

LES FORMULES PETIT DÉJEUNER

'Classic' : 1 mini viennoiserie, jus de fruits frais, boisson chaude	€5,5
'Good vibes' : yaourt frais, fruits frais, granola maison	€5,5
'Matin' : ½ baguette, assortiment de pains, beurre et confiture, jus de fruits frais, boisson chaude	€7
'Gourmand' : 1 viennoiserie, ½ baguette, assortiment de pains, jambon ou fromage, beurre et confiture, jus de fruits frais, boisson chaude	€10
English breakfast : 2 œufs sur le plat, pommes de terre rissolées, bacon, baguette, beurre et confiture, jus de fruits frais, boisson chaude	€14

LES VIENNOISERIES

Croissant pur beurre	€2,5
Choix de 2 mini viennoiseries	€2,5

LES ŒUFS

Œuf coque, servis avec soldats	
1 pièce	€4,5
2 pièces	€5,5
Œufs au plat, bacon, servis avec 1/2 baguette et beurre	
1 pièce	€5,5
2 pièces	€6,5
Œufs brouillés : bacon, servis avec 1/2 baguette et beurre	
1 pièce	€5,5
2 pièces	€6,5

L'information sur les allergènes est disponible sur demande.

SPECIAL BRUNCH

(uniquement le week-end et jours fériés)

Un assortiment de pains et viennoiseries, beurre, confiture, yaourt frais, fruits frais et granola maison

À LA CARTE:

Œufs Bénédicte : œufs pochés sur toast anglais, bacon, sauce mousseline, épinards

Le coloré : toasts à l'avocat (2 pièces) avec œuf poché, crudités et salade

Nordic : saumon fumé, herbes fraîches et toast.

English Breakfast : 2 œufs sur le plat, pommes de terre rissolées, bacon, baguette, beurre et confiture, jus de fruits frais, boisson chaude

Boissons chaudes

Jus d'orange frais, un verre de cava

OMELETTE

(2 pièces) nature	€6
servis avec 1/2 baguette - beurre	
(2 pièces) Gruyère	€6,5
servis avec 1/2 baguette - beurre	
(2 pièces) ham	€6,5
servis avec 1/2 baguette - beurre	

LES SUCRÉS

Pancakes (3 pièces), fruits rouges, amandes effilées et sirop de Liège	€10
--	-----

LES PLUS

Yaourt fermier bio avec granola	€3,5
Salade de fruits frais	€9
Assiette de jambon Magistral	€4
Assiette de fromage Oud Brugge	€4
Assiette mixte jambon Magistral/ fromage Oud Brugge	€4
Assiette de saumon fumé extra doux	€5,5

MENU DE LA SEMAINE

LES ENTRÉES

Soupe du jour	€7
Fondue au parmesan, persil frit (2 pièces)	€13
Assiette de légumes de saison rôtis, ail et pointe de balsamique	€12/15
Saumon fumé, herbes fraîches et toast	€14/16

LES SALADES

Salade César avec volaille grillée et gros croûtons à l'huile d'olive	€19
Tartare d'avocats, crevettes grises et pamplemousse	€22
Salade de chèvre frais chaud gratiné au miel et noix	€18

LES SNACKS

Club Sandwich : poulet, tomates fraîches, lard grillé, mayonnaise, servi avec salade et pommes frites	€16
Burger ou Cheeseburger : viande hachée 100% pur bœuf, lard grillé, servi avec salade et pommes frites	€17
Chicken Burger : volaille grillée, tomates, guacamole, fromage emmenthal, servi avec salade et pommes frites	€17
Croque-Monsieur à la mozzarella, tomates confites, aubergine, courgette, pesto	€14

LES PLATS

Plat du jour	€16
Fish & Chips pané à la japonaise, frites allumettes maison fraîches et salade	€22
Dos de saumon, rôti sur peau, purée à l'huile d'olive et plein d'herbes fraîches	€22
Tartare de bœuf basilic et parmesan, pommes de terre rissolées au romarin	€18
Pièce de bœuf affinée, rôtie, légumes de saison et pommes allumettes, sauce au choix	€24
Tagliatelles aux légumes de saison et pesto aux pignons pins grillés	€16
Cannelloni ricotta, épinards et citron, beurre de sauge et filet d'huile olive	€16
Bobotie - Plat au four avec de la viande hachée et raisins secs	€16
Poulet Moambe, saka-saka et cacahouètes	€17
SPECIAL KIDS	
I don't know - Burger, pommes frites et crudités	€10
I don't care - Fish&Chips et crudités	€10
I'm not hungry - Spaghetti bolognaise	€10

L'information sur les allergènes est disponible sur demande.

LES DESSERTS CLASSIQUES

Mousse au chocolat du Kenya	€8
Crème brûlée vanille et Bourbon	€8
Tarte du jour	€8
Café/The gourmand	€8

LES DESSERTS FRUITÉS

Ananas rôti aux épices, sorbet à la papaye	€9
Panna aux fruits rouges	€9

LES GLACES

Dame blanche	€8
Banana Split	€9
Glace enfant	€5

L'information sur les allergènes
est disponible sur demande.

TEA TIME (14:30 - 18:00)**APÉRO TIME****LES DESSERTS CLASSIQUES**

Mousse au chocolat du Kenya	€8
Crème brûlée vanille et Bourbon	€8
Tarte du jour	€8
Café/Thé gourmand	€8

LES DESSERTS FRUITÉS

Ananas rôti aux épices, sorbet à la papaye	€9
Panna aux fruits rouges	€9

LES GLACES

Dame blanche	€8
Banana Split	€9
Glace enfant	€5

LES DESSERTS CHAUDS

Crêpes au sucre ou à la cassonade (2 pièces)	€7
Crêpes au sirop de Liège (2 pièces)	€7
Crêpes Mikado (2 pièces)	€9
Pancakes (3 pièces), fruits rouges, amandes effilées et sirop de Liège	€10
Pain perdu sirop de Liège	€8
Gaufre de Bruxelles et crème fraîche	€7

LES SNACKS

Club Sandwich : poulet, tomates fraîches, lard grillé, mayonnaise, servi avec salade et pommes de terre rissolées	€16
---	-----

Burger ou Cheeseburger : viande hachée 100% pur bœuf, lard grillé, servi avec salade et pommes de terre rissolées	€17
---	-----

Chicken Burger : volaille grillée, tomates, guacamole, fromage emmenthal, servi avec salade et pommes de terre rissolées	€17
--	-----

Croque-Monsieur à la mozzarella, tomates confites, aubergine, courgette, pesto	€14
--	-----

À GRIGNOTER

Planche à partager (2 pers.)	€7,5
Sélection de charcuterie et de fromages accompagné de pain	
Planche à partager végétarienne (2 pers.)	€6,5
Légumes grillés, houmous et tapenade accompagné de pain	

Portion d'olives vertes et noires	€5,5
-----------------------------------	------

L'information sur les allergènes est disponible sur demande.

CARTE DES BOISSONS

LES EAUX

Chaudfontaine non pétillante ou pétillante 25 cl	€2,5
Chaudfontaine non pétillante ou pétillante 1/2L	€4,5

LES BIÈRES AU FÛT

Maes pils 25cl	€3
Grimbergen blonde 33cl	€4
Bière du mois 33cl	€4

LES SOFTS

 20cl	€3
 20cl	€3
 20cl	€3
 20cl	€3
 20cl	€3
Finley Pamplemousse Orange sanguine 20 cl 20cl	€3,5
Finley Tonic 20cl	€3,5
Finley Ginger Ale 20cl	€3,5
Fuze Tea Pétillant 20cl	€3,5
Fuze Tea Peach & Hibiscus (Black Tea) 20cl	€3,5
Fuze Tea Mangue & Camomille (Green Tea) 20cl	€3,5
Appletiser	€3,5
Honest Grenade & Myrtilles 37.5cl (Infusion fruitée bio)	€4
Honest Orange & Mangue 37.5cl (Infusion fruitée bio)	€4
Thés glacés faits maison	€4

LES BIÈRES EN BOUTEILLE

Maes 0%	€3
Duvel 33cl	€5
Grimbergen double 33cl	€4
Westmalle double 33cl	€4,5
Westmalle triple 33cl	€4,5
Kriek Mort Subite 25cl	€4
Gueuze Mort Subite 25cl	€4
Brussels Beer Project IPA 25cl	€4,5
Brussels Beer Project Jungle 25cl	€4,5
Brussels Beer Project Grosse Bertha 25cl	€4,5
Tembo - La bière Congolaise 65cl	€8,5

LES JUS DE FRUITS

Minute Maid Pomme 20cl	€3
Minute Maid Orange 20cl	€3
Minute Maid Tomate 20cl, à épicer selon votre goût	€3,5
Jus d'orange frais	€5
Jus frais selon la saison	€5

APÉRITIFS NON-ALCOOLISÉS

Finley Mojito 20cl	€3,5
Appletiser	€3,5

APERITIFS AND COCKTAILS

Rhum Brugal & Coca-Cola / Zero / Light	€10
Rhum Brugal & Sprite	€10
Rhum Brugal & Appletiser	€10
Whisky Famous Grouse & Coca-Cola / Zero / Light	€10
Whisky Famous Grouse & Sprite	€10
Whisky Famous Grouse & Appletiser	€10
Gin London N°3 & Finley Tonic Water	€10
Buss N° 509 Raspberry gin & Finley Tonic Water	€10
Snow Leopard vodka & Sprite	€10
Apérol Spritz regular	€7,5
Mojito	€9
Dawa - Magic potion in Swahili, Snow Leopard vodka, citron vert & miel	€9



	75 CL	VERRE
LES BULLES		
Pink Elephant, Brut, Rosé, Espagne	€29	€7,5
Bosco del Merlo, Prosecco Brut Millesimato D.O.C., Italie	€39	€8,5
Champagne Madame de Maintenon, France	€49	€10,5
Champagne Taittinger, Brut Réserve, France	€69	
Cava Rigol, Brut, Espagne	€29	€7,5
LES BLANCS		
Obikwa, Chenin blanc, Afrique du Sud	€19	€4
Così è Bianco, Catarratto-Insolia-Grillo-Zibibbo, Italie	€29	
Le Bordeaux de Larrivet Haut-Brion, Bordeaux, France	€29	€5,5
Chardonnay, "Prima Nature" (sans sulfites ajoutés), Languedoc, France	€29	
Bourgogne Chardonnay "Kimméridgien", France	€29	
Mar de Frades, Albarino, Rias Baixas, Espagne	€39	€7,5
Sauvignon Blanc Cellar Selection, Villa Maria BIO, Nouvelle-Zélande	€39	
Quincy 'Les Niorles', Laporte, Loire, France	€39	
LES ROUGES		
Obikwa Pinotage, Afrique du Sud	€19	€4
Gamay, Domaine des Genaudières, Coteaux d'Ancenis, Loire, France	€29	
Côtes du Rhône Rouge "Samorëns", Ferraton BIO, Rhône, France	€29	
Le Bordeaux de Larrivet Haut-Brion, Bordeaux, France	€29	
Syrah, "Prima Nature" (sans sulfites ajoutés), Languedoc, France	€29	€5,5
Curious Donkey, Susumaniello, IGP Salento, Italie	€29	
Shiraz "1889", Brown Brothers, Australie	€39	
Bourgogne Pinot Noir "Les Vendangeurs", Bouchard Aîné & Fils, France	€39	
Amancaya, Malbec & Cabernet Sauvignon, Argentine	€39	€7,5
Château Fleur Lartigue, Saint Emilion Grand Cru, St-Emilion, France	€39	
LES ROSÉS		
Vasco Les Croisières (Grenache & Syrah), France	€19	€3,5
Château Bel Evêque Rosé, vin de Pierre Richard, Corbières, France	€39	



LES THÉS ET INFUSIONS

Garden series Sunny green Lemon	€3
Garden series Spicy Moroccan Mint	€3
Garden series Earl Grey Twist	€3
Garden series Early Morning Breakfast	€3
Garden series Oriental Green Jasmine	€3
Garden series Classic Rooibos	€3

LES CAFÉS

CHAQWA Espresso	€3
CHAQWA Espresso macchiato	€3
CHAQWA Americano	€3
CHAQWA Décaféiné	€3
CHAQWA Cappuccino	€3,5
CHAQWA Chococcino	€4
CHAQWA Latte	€4
CHAQWA Latte Caramel	€4,4

BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud	€3,5
----------------	------

MY CHAQWA

Premium blends ask for perfection in every step of the process

