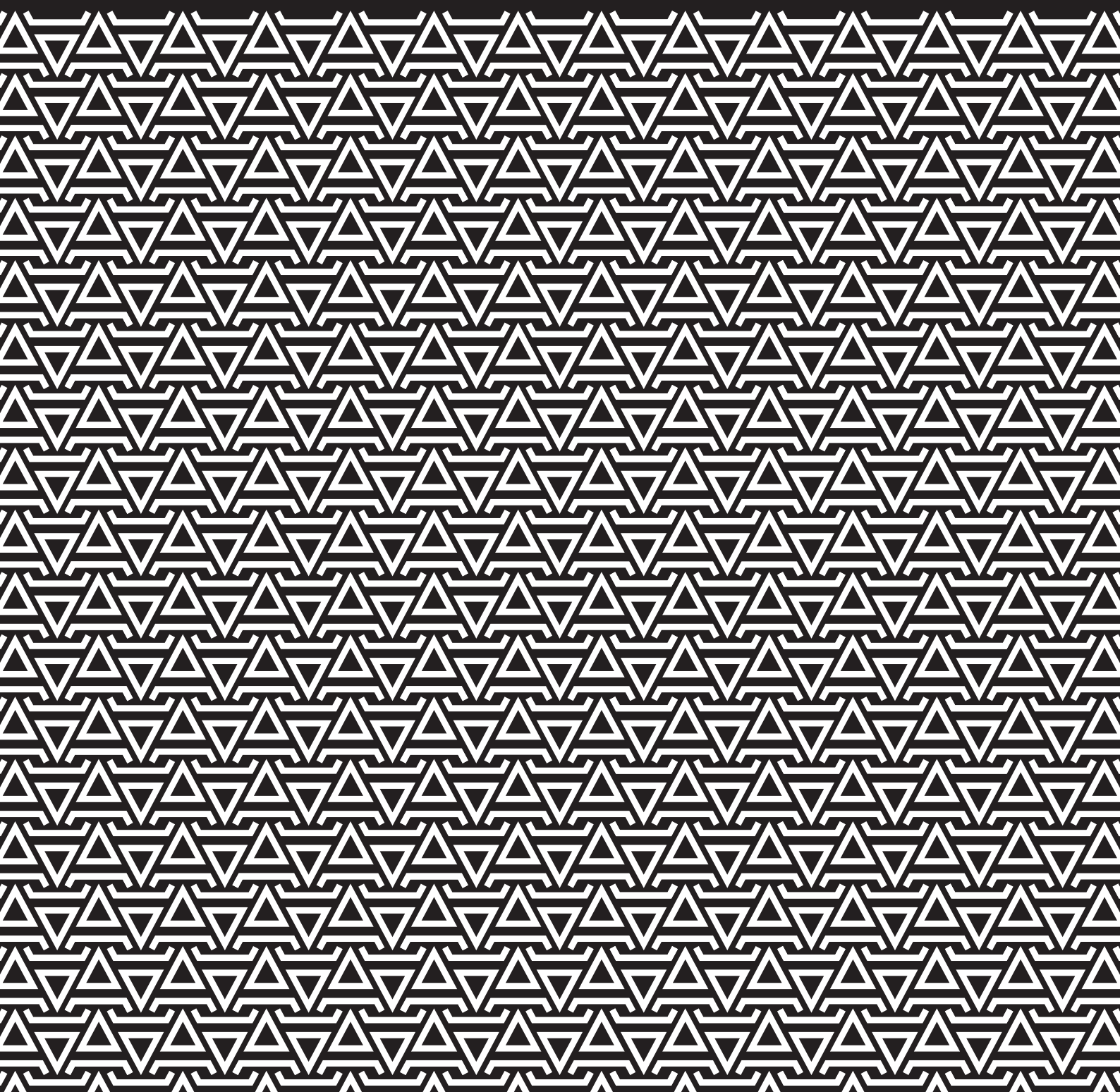



— BISTRO —

# 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

€25

(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<br>servis avec 1/2 baguette - beurre  | €6   |
| (2 pièces) Gruyère<br>servis avec 1/2 baguette - beurre | €6,5 |
| (2 pièces) ham<br>servis avec 1/2 baguette - beurre     | €6,5 |

### 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/<br>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/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 |

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 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              | €4   |
| (Infusion fruitée bio)                         |      |
| Honest Orange & Mangue 37.5cl                  | €4   |
| (Infusion fruitée bio)                         |      |
| Thés glacés faits maison                       | €4   |

### 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   |

### LES BIÈRES AU FÛT

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

## 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,<br>citron vert & miel | €9   |



## LES BULLES

|   | 75 CL | VERRE |
|---|-------|-------|
| 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   |
| Cosi 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, Rhone, 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

|               |                    |      |
|---------------|--------------------|------|
| <b>CHAQWA</b> | Espresso           | €3   |
| <b>CHAQWA</b> | Espresso macchiato | €3   |
| <b>CHAQWA</b> | Americano          | €3   |
| <b>CHAQWA</b> | Décaféiné          | €3   |
| <b>CHAQWA</b> | Cappuccino         | €3,5 |
| <b>CHAQWA</b> | Chococcino         | €4   |
| <b>CHAQWA</b> | Latte              | €4   |
| <b>CHAQWA</b> | Latte Caramel      | €4,4 |

## BOISSONS CHAUDES

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

## MY CHAQWA

Premium blends ask for perfection in every step of the process

