

# BONNE PIOCHE

STREET-FOOD REVISITÉE

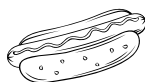
## APERÔ

Potatoes au four maison	4€
Saucisson sec (nature/noisette)	6€
Fromage lyonnais "St-Marcellin"	6€
Chips artisanales (nature ou cheddar)	2€
Nachos avec guacamole ou rougail de tomate	3€



## PLANCHE A PARTAGER

*Saint Marcellin + saucisson +  
nachos guacamole + pain toasté 12 €*

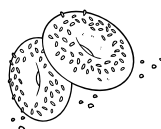


## HOT-DOGS XL

*(pain artisanal avec saucisse de Strasbourg)*

Saucette : saucisse, oignons frits, ketchup et moutarde	6€
Red hot : saucisse fumée, rougail de tomate, spicy mayonnaise	7€50
Tex bomb : saucisse, poivrons grillés et guacamole	7€50
Marie curry : saucisse, fromage fondu et sauce curry	7€50

Saucisse végé bio : +1€



## BAGELS

*(pain artisanal avec une base cream cheese)*

Peace & Love : guacamole, steack végétal bio, tomates cerises confites	7€50
Dehlicious : poulet épicé, cheddar affiné, salade verte, sauce curry	7€50
Pinky Blinder : saumon fumé, fromage frais fines herbes, coleslaw, mayo	7€50

# BONNE PIOCHE

## LES BOISSONS AL[COOL]ISEES

### COCKTAILS // 8€

Mojito "l'original" : rhum, limonade bio, citron vert, menthe, sucre de canne

Au choix : Mojito framboise ou Mojito Mangue

Planteur : Rhum, gingembre, passion

Maï Tai : Rhum, orgeat, citron vert

Berry Mule : Vodka, framboise, limonade bio

Coco Tek : Tequila, malibu, ananas

Blue Gin : Gin, citron vert, Tonic

Splendor : Amaretto, poire, abricot



Virgin Mojito : Framboise / Mangue ou Classique 6€

### BIERES //

Jupiler 4€ (25cl) / 6€50 (50cl)

Blanche de Namur 4€50 (25cl) / 7€50 (50cl)

Goose IPA 5€ (25cl) / 8€50 (50cl)

Triple Karmeliet 5€ (25cl) / 8€50 (50cl)

Pêche Mel Bush (bouteille) 7€

Mort Subite Kriek (bouteille) 7€



Cidre brut ou cerise : 4€ / 4€50

### VINS //

Rouge "Côtes du Rhône": 4€50

UBY sec et fruité : 4€50

UBY moelleux : 5€

Sangria : 5€



# BONNE PIOCHE

## LES SOFTS

### LES RAFRAICHISSANTS

*Thé glacé maison : 5€*

*Citronnade maison (soit nature/à la fraise/au gingembre): 5€*

*Soda artisanal "La Beauce" : 4,50€*

*Limonade / Cola /Grenadine / Pomme verte / Litchi-pamplemousse*

*Perrier-rondelle : 4€*

*Jus de fruit : 4€*

*Orange / Pomme /Ananas*

*Milkshake vanille : 6€*

*Café glacé : 6€*

*Vanille ou Caramel*

### LES RECONFORTANTS

*Expresso ( à emporter uniquement) : 1.90€*

*Grand café BIO(un mug de café) : 3€*

*Grand Cappuccino : 5€*

*Latte Macchiato : 5€*

*(vanille ou caramel)*

*Latte érable : 5€*

*(lait texturé, sirop d'érable, cannelle)*

*Chocolat chaud : 4€*

*Chocolat viennois : 5€*

*Thé bio "Pukka": 4€*

*Chai latte : 5€*

*(thé noir, lait, épices, sucre)*

*Vin chaud : 4€*

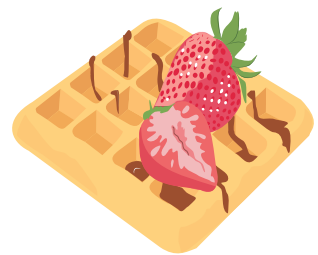


# BONNE PIOCHE

## LES PETITES DOUCEURS

### Délicieuses GAUFRES LIEGEOISES

Gaufre nature légèrement sucrée	3.50€
Gaufre avec une boule de glace vanille	5.50€



### Toppings gaufre au choix : 1€

Pâte choco-noisette  
Caramel au beurre salé  
Eclats de cookies  
Eclats de spéculoos  
Rondelles de banane  
Coulis de fraise  
Sirop d'érable  
Brownies  
Chantilly

### GATEAUX gourmands

Cheesecake speculoos 5€  
Fondant au chocolat chantilly: 5€

### BRUNCH

*ludique*

+ jeux  
illimités

TOUS LES DIMANCHES DE 12H À 15H  
(20€ adulte/18€ étudiant/12€ kid)

### Assiette salé de toast de pain nordique au choix :

- Pain nordique, oeufs brouillés champignons sautés, Comté fondu, sauce maison
- Pain nordique, oeufs brouillés, lards fumés, cheddar
- Pain nordique, saumon fumé, cream cheese, oignons rouges, sauce maison

+

- Assiette sucrée avec une belle part de cake moelleux, artisanal
- Yaourt à la grecque onctueux avec du muesli croquant, fruits et une touche de miel

+

Une boisson chaude : Cafés bio/ thés ou Chocolat chaud  
+ Un soft au choix: thé glacé / citronnade ou frisonnade



SUR RESERVATION  
UNIQUEMENT