



BOISSONS CHAUDES

| | |
|--|--------|
| Café | 2,50 € |
| Corica Costa Rica Blue Mountain, torréfié artisanalement à Bruxelles. | |
| Espresso | 2,50 € |
| Double espresso | 3 € |
| Capuccino | 3,20 € |
| Latte-Lait russe | 3,20 € |
| Chocolat chaud | 3 € |
| Matcha Latte | 4 € |
| Supplément lait végétal (soja, riz, amandes) | 0,50 € |

THÉS ET INFUSIONS

| | |
|---|-----|
| Genmaicha | 3 € |
| Thé vert du Japon avec des grains de riz grillés et soufflés. | |
| Lapsang Souchong | 3 € |
| Thé noir fumé de Chine. | |
| Chai | 3 € |
| Mélange de thés noirs d'Inde et d'épices (cannelle, gingembre, vanille...) | |
| Orange Pekoe | 3 € |
| Thé noir de Ceylan. Le nom vient de la famille royale, et non du fruit ! | |
| Sencha thé vert de Chine..... | 3 € |
| Rooibos Flowery..... | 3 € |
| Infusion surnommée "thé rouge", sans théine, avec notes fleuries. | |
| Detox Ginger Lemon..... | 3 € |
| Infusion de gingembre, pomme, cynorhodon, verveine, citron... | |

BOISSONS FRAÎCHES

| | |
|----------------------------|--------|
| Oranges bio pressées | 4 € |
| Jus de pommes bio | 3,50 € |
| Jus de raisin bio | 3,50 € |

| | |
|---|--------|
| Jus de santé bio | 3,50 € |
| Tomates, carottes, céleri, betteraves et aromates. | |
| Fever Tree (tonic)..... | 2,50 € |
| 3 saveurs : Fleurs de sureau • Gin- gembre • Romarin et thym-citron. | |
| Simone a soif..... | 3,50 € |
| Boisson désaltérante et très peu sucrée. Saveur fraise-mélisse. | |
| 1/4 Eau plate ou gazeuse..... | 2,20 € |
| 1/2 Eau plate ou gazeuse..... | 3,50 € |

BIÈRES ET VINS

| | |
|---|--------|
| Dupont Saison 5,5°..... | 4,20 € |
| Dupont Moinette 7,5°..... | 4,20 € |
| Vin rouge, rosé ou blanc selon arri- vage, le verre | 4.50 € |

NOS BOISSONS MAISON

| | |
|--|--------|
| ✿ Kombucha | 4 € |
| Boisson fermentée (<2°) à base de thé vert, légèrement pétillante et sucrée, aromatisée, acidulée et rafraîchissante. | |
| ✿ Limonade | 3,50 € |
| Non gazeuse et peu sucrée • citrons bio et feuilles de menthe • un peu curcuma et de sirop d'agave. | |
| ✿ Thé glacé (rooibos) ... | 3,50 € |
| Rooibos Flowery avec une pointe de sirop d'agave. | |
| ✿ Café glacé..... | 3,50 € |
| Préparé avec de véritables gâteaux de café. | |

LE PETIT-DÉJEÛNER

De 8h30 à 11 h

Les confitures Pipaillon, certifiées bio, sont cuisinées artisanalement à Bruxelles (Quai au bois à brûler) avec des fruits de saison. Elles cuisent en deux jours, par petites quantités dans des bassines de cuivre pour donner le meilleur du fruit.

VIENNOISERIES BIO

| | |
|-----------------------|--------|
| Croissant..... | 1,70 € |
| Pain au chocolat..... | 1,80 € |



BOL DU MATIN

| | |
|---|------|
| Yaourt moussoux + granola maison + fruits frais + café ou thé | 7 € |
| Avec jus de fruits | 10 € |

LES FORMULES

| | |
|---|--------|
| Café ou thé + pain et beurre + confiture Pipaillon | 5 € |
| Café ou thé + 2 scones + beurre et confiture | 5 € |
| Café ou thé + croissant ou brioche + jus de fruits | 7,50 € |
| Café ou thé + croissant ou brioche + pain beurre et confiture + jus de fruits | 9,50 € |
| (Supplément capuccino, macchiato, latte...) | 0,50 € |

PETITS GÂTEAUX BIO

| | |
|--|--------|
| Scone | 1,20 € |
| Petit gâteau avec raisins secs, classique du breakfast anglais. | |
| Cookie | 3,20 € |
| Financier | 1,50 € |
| 4 variantes parmi : nature • framboises et thé matcha • chocolat • noisettes et fleur d'oranger • noix de pécan caramélisés. | |
| Madeines..... | 1 € |
| Vanille • Citron • Thé Matcha. | |

Prix TTC pour consommation sur place. Liste des allergènes disponible sur demande.

LE PETIT-DÉJEÛNER

LE LUNCH

de 12 h à 15 h

Nous changeons notre offre toutes les semaines en fonction des produits de saison, des arrivages et de l'humeur du chef...

SANDWICHES ET SOUPES

Préparés sur place, servis avec une petite salade verte.

Sandwich viande ou poisson7 €
(à emporter : 6 €)

Sandwich végétarien6 €
(à emporter : 5 €)

Soupe du jour, chaude ou fraîche selon la saison, servie avec pain et beurre5 €
(à emporter : 4,50 €)



LES FORMULES

Soupe & dessert

Une soupe accompagnée de pain et de beurre + un dessert au choix*9 €

Sandwich & dessert

Un sandwich accompagné d'une salade verte + un dessert au choix*10 €

*Parmi notre offre du jour (tartelette, part de cake ou verrine).

L'ASSIETTE-REPAS

7 ingrédients (légumes, crudités, féculents, sauce, mousses, viande, boulettes, etc...). Et on vous prépare une belle assiette

13,50 €

À emporter12,50 €

Avec un dessert17 €

Prix TTC pour consommation sur place. Liste des allergènes disponible sur demande.

LE LUNCH

LE GOÛTER

à toutes les heures !

CAKES ET TARTES BIO

Cheesecake4,80 €

Sur une base de crumble, avec une pointe de citron confit.

Carrot Cake4.50 €

Avec graines de courge et de tournesol et un glaçage au cream cheese.

Orange Cake **Sans gluten**...4,50 €

Farine de riz, poudre d'amandes et peaux d'oranges recyclées pour un cake "zéro déchet".

Tarte rustique aux fruits4,20 €

Avec des fruits de saison, 20% de farine de sarrasin (sans gluten) et de la poudre d'amandes.

Brownie3 €

Supplément Chantilly.....0.70 €

GLACES (EN SAISON)

"Les Glaces d'Alice" sont préparées artisanalement à Beersel avec le lait de la ferme de Dworp. Les ingrédients sont naturels, de saison et sans ajouts de parfums artificiels.

Deux boules de glace.....4 €

Une boule de glace.....2 €

Coupe glacée.....7 €

Trois boules, Chantilly maison, fruits frais, sablés ou madeleine.



CAFÉS ET THÉS GOURMANDS

Café ou thé ☺ duo ou trio de mini desserts (à choisir parmi financiers, madeines, scones, mini-muffins).....

.....5 € (duo) / 6 € (trio)

Café ou thé ☺ pain et beurre ☺ confiture Pipaillon5 €

Café ou thé ☺ 2 scones ☺ beurre et confiture5 €

(Supplément capuccino, macchiato, latte...)0,50 €

Prix TTC pour consommation sur place. Liste des allergènes disponible sur demande.

Pour suivre l'actualité de nos gourmandises...



Sur Instagram
@lapetiteparisienne.be



Sur Facebook
La petite parisienne
@patisserieslowsugar