



Des découvertes *réconfortantes*
pour les *curieux·ses* qui veulent
bien manger.

Pour le brunch

CÔTÉ SUCRÉ

Les pancakes

Brooklyn pancakes 10.90€
Sirop d'érable, beurre de ferme salé.

Dirty pancakes 13.90€
Sirop d'érable, bacon, œuf sur le plat.

Pancakes *de Rosemary* 12.50€
Pommes cuites à la vanille, noix de pécan
caramelisées, caramel au beurre salé.

Brioche coco-banane 13.90€
Brioche perdue, yaourt grec, house-made
granola aux noix, coco, beurre de
cacahouète, banane caramélisée.

Suggestion du moment 12.50€
Regardez le tableau des suggestions ou
demandez-nous !

Les bols

Granola *d'automne* 11.90€
House-made granola aux noix, yaourt
grec, poire pochée, caramel au beurre
salé.

Version mini : 6.50€

Granola *de Granny* 11.90€
House-made granola aux noix, yaourt
grec vanille-cardamome, suprêmes
d'orange, prunes rôties & sirop maison à
l'orange.

Version mini : 6.50€

CÔTÉ SALÉ

Les toasts

Avocado toast 12.50€
Pain au levain toasté, purée d'avocat,
graines, huile d'olive, salade d'herbes,
sumac & grenade.

Toast au saumon 13.90€
Pain au levain toasté, ricotta fouettée
au citron, saumon fumé, pickles
d'oignon rouge & sésame noir.

Grilled cheese de saison 13.90€
Pain au levain, purée de potimarron,
fromage à raclette & oignons caramélisés.

Brioche aux champignons 14.00€
Brioche perdue, champignons snackés,
ricotta au citron, œuf poché, graines de
moutarde & huile verte.

ajoutez du bacon : +1.50€

Turkish eggs 13.90€
Œufs pochés sur leur lit de yaourt grec,
à l'ail, herbes fraîches, beurre pimenté
& granola salé.
Accompagné de pain au levain toasté.

Suggestion du moment 13.50€
regardez le tableau des suggestions ou
demandez-nous !

Extra gourmand ?

Bacon	3.00€
Saumon	4.50€
Œuf sur le plat/poché	2.50€

La formule brunch !

32€

UN PEU DE SUCRÉ

(un plat parmi les choix ci-dessous)

ou Granola d'automne
Granola de Granny
Brooklyn pancakes

Dirty pancakes +2.00€

Suggestion sucrée +1.00€

Brioche coco banane +2.00€

UN PEU DE SALÉ

(un plat parmi les choix ci-dessous)

ou Toast à l'avocat
Suggestion salée
Turkish eggs

Toast au saumon +1.50€

Brioche salée +1.50€

UN DESSERT

Faites votre choix parmi les desserts au comptoir

UNE BOISSON FRAÎCHE

au choix.

Mimosa, bellini ou cava +2.00€

Bière +1.00€

Orange pressée +1.00€

UNE BOISSON CHAUDE

au choix.

Lait végétal +0.40€

Arôme +0.70€

Ouverture

Du jeudi au dimanche de 8h30- 16h30

La cuisine ferme à 15h00

Une table = une addition

Mais n'hésitez pas à vous faire un petit

QR code entre vous

La composition des plats peut varier

Au fil des envies et saisons. Mais on vous prévient toujours !

Des allergies ? Nous sommes là !

Notifiez-nous toute allergie avant de commander

Laptop policy

Pas de laptop le week-end et en semaine entre 11 et 14h. Le reste du temps, cherchez une prise et branchez-vous !

Dog friendly

Venez avec votre compagnon à 4 pattes, tant qu'il n'effraie pas les autres clients.

Nos fournisseurs Locaux ♥

Merci à Jolicoeur coffee roasters pour les conseils caféinés.

La boulangerie Renoirte pour le pain au levain.

Merci à Moon Coffee pour les thés savoureux.

Ouvert du jeudi au dimanche.



@gingerandrosemary.be

BOISSONS CHAUDES

Avec café

Espresso	2.20€
Café long	2.30€
Cappuccino	3.30€
Flat white	3.70€
Latte	3.50€
Dirty chaï	5.00€
Chaï latte + shot d'espresso	

Sans café

Thé	3.30€
Demandez notre sélection.	
Matcha latte	4.50€
Poudre de thé vert, mousse de lait.	
Homemade chaï latte	4.50€
Mélange d'épices (cannelle, cardamome, gingembre, vanille) & thé noir earl grey, mousse de lait.	
Homemade golden latte	4.50€
Mélange d'épices (curcuma, poivre, gingembre, cannelle), mousse de lait.	
Chocolat chaud	3.50€
Babyccino	2.70€
Mousse de lait et arôme au choix.	
Ube latte	4.50€
Boisson lactée à base d'igname violette & de vanille de madagascar goût doux et vanillé	
Black sesame latte	4.50€
Boisson lactée à base de sésame noir torréfié, charbon végétal actif, gingembre & poivre noir.	

BOISSONS FRAÎCHES

Alcoolisées

Mimosa	6.00€
Cava, jus d'orange.	
Bellini	6.00€
Cava, purée de pêche blanche.	
Cava (verre)	5.00€
Cava (bouteille)	30.00€
Bière du moment	3.50€
Chant d'Eole (verre)	9.00€
Chant d'Eole (bouteille)	50.00€

Sans alcool

Jus de pomme bio	3.00€
Jus d'orange bio	3.00€
Jus d'orange pressé	4.50€
Eau plate ou pétillante	2.70€
Limonade maison	3.50€
Limonade matcha	5.00€
Thé glacé maison	3.50€
Matcha coco-mango	5.60€

Extra / variante

Lait végétal	0.40€
Avoine, amande, coco.	

Arôme	0.70€
Vanille, noisette, caramel, pumpkin spice.	