



Taste the farm

Notre champ servi dans votre assiette.

Le chaînon manquant de notre ferme...
Goûter l'abondance de notre
champ.

Un café-restaurant directement relié à la
nature et les saisons, mais aussi de
préserver la récolte et d'éviter le
gaspillage.

Servez-vous au bar



Nous sommes ouverts :

Samedi et dimanche : 10h-18h

Presque tous les ingrédients sont d'origine biologique

Goûtez la ferme

Nourriture de la ferme

Laissez la nature être le patron !

	Adulte	Nourriture pour enfants	Apéro/petite faim	
Aliment de la ferme du mois (voir tableau)	26 €	15 €	Frites fermières avec sauce	10 €
			Planches de ferme (à partir de 2 personnes)	15 €/pp
Plein au vent*	29 €	16,5 €	Viande	
			Fromage	
			Végétarien	
			Mixte	
Boulettes de viande à la sauce tomate* Boule 50g + garniture	7 €/balle	7 €/balle		
Burger fermier au porc effiloché*	24 €	15 €	Bonbons du fermier	
Viande de croque-monsieur fermier	15 €	9 €		
			Riz au lait frais	9 €
			aux cuillères dorées	
Pâtes au pesto d'herbes fraîches	22 €	13,5 €	Le milkshake fermier du moment	
			Nous avons fourni des fruits, vous n'avez pas	6 €
Burger fermier végétarien*	23 €	14 €	besoin d'aller au champ	
			Cueillez vos fruits, nous secouons votre récolte	3,5 €
Croque monsieur végétarien fermier	14 €	9 €	Glace fermière aux fruits	11 €
			Glace maison en pot	4,5 €
			Vanille, chocolat, fraise, stracciatella	
* Accompagné de			Magnum artisanal	5,5 €
- Mélange de pommes de terre et de légumes préparé au four ou			Fondant, lait, chocolat blanc	
- Pain croustillant ou				
- Quartiers de pommes de terre (frites frites)				
Portion supplémentaire :	7 €	7 €		
- Mélange de pommes de terre et de légumes préparé au four				
- Pain croustillant				
- Quartiers de pommes de terre (frites frites)				

Servez-vous au bar



Apéritif

Apéritif maison alc./Cocktail Shake it up, style saisonnier !	10 €
Cava Circell	8 €
Bouteille	35 €
Vin mousseux sec aux arômes de	
Bouteille Entre Deux Monts Wiscoutre Blanc De Blanc (B)	46 €
Premier vin effervescent d'EDM, attaque fraîche et agréable explosion en bouche.	
Gin tonic	14 €
Picon TT CON (B)	10 €
Vin blanc Picon 100% belge et artisanal	

Digestif local

Hydromel (boisson au miel) - De Mederie

Magie sexuelle du miel de sang (14%)	6 €
Au cassis et à la framboise, 6 mois en fût	

vin de la maison

Vin maison Parra Jiménez (Espagne)

Sauvignon blanc blanc	6,4 €
Bouteille	24 €
Rosé Grenache	6,4 €
Bouteille	24 €
Tempranillo rouge	6,4 €
Bouteille	26 €

Grands vins locaux

Domaine viticole Bioserra (biologique belge)

Non filtré. 100% raisin, rien de plus, rien de moins. Sans sulfites ajoutés.

Johanniter blanc	65 €
Bouteille	
Orange Sauvignier Gris	65 €
Bouteille	

Vignoble De VALLEI
(Bio Demeter belge)

Avec un cœur pour les gens et la nature. L'artisanat à son meilleur, une sélection manuelle sélective. Conduit à d'excellents résultats. Sans sulfites ajoutés. Exclusif.

Pinot Noir rouge	65 €
Bouteille	

Nid de Grive (vin naturel belge)

Bouteille Mag Da Rouge	70 €
4 types de raisins, frais, fruité	
Fatima Rouge 8	70 €
cépages, arrière-goût ample	

Entre deux montagnes
(Vin naturel belge)

Bouteille de Chardonnay blanc	38 €
Polyvalent, arrière-goût plus long	
Bouteille de Rosé Anaïs	29 €
Rosé d'été aux arômes d'agrumes et de fruits rouges.	
Arrière-goût rafraîchissant et juteux.	

Servez-vous au bar



Sans alcool

Apéritif maison sans alc./ Mocketail 8 €
Laissez-vous porter par la saison !

Limonade maison Goûtez 4 €
la saveur du moment !

Kombucha maison Goûtez à 4 €
l'ambiance de la saison !

Eau plate 3,5 €
Bouteille 1L 7 €

Eau pétillante 3,5 €
Bouteille 1L 7 €

jus de pomme belge 3,5 €
Sans sucre ajouté
Bouteille 750 ml 7,5 €

Pomme entière (25cl) 5,5 €
pétillante, sans sucre ajouté,
locale

Pomme gingembre à noyau plein 5,5 €
(25cl) pétillant, sans sucre ajouté, local

Limonade à la fleur de 5 €
sureau (33cl) limonade pétillante à la fleur de
sureau, locale

Limonade Isis (33cl) 3,5 €
Coke

Orange
Gingembre
Citron amer

Chaud

Café 4 €

Espresso 3,5 €

Café Déca 4,5 €

Thé des champs 6 €

Servez-vous au bar





- Une fête que vous n'oublierez jamais ?
- Un événement dont tout le monde se souviendra...

Reposant, idyllique,
original et authentique.

La cour intérieure de la ferme carrée et la salle offrent la
combinaison idéale pour respirer « l'air sain de la ferme »
et se mettre dans l'ambiance, quel que soit le temps.

Vivez-le dans la bonne ambiance !

Nous sommes des agriculteurs biologiques de bout en bout, donc notre
restauration est biologique, super fraîche et issue de notre propre jardin.

Intéressé?
Veuillez nous contacter au bar.