



# 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 €
Plein au vent*	29 €	16,5 €	Planches de ferme (à partir de 2 personnes) Viande Fromage Végétarien Mixte	15 €/pp
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 aux cuillères dorées	9 €
Pâtes au pesto d'herbes fraîches	22 €	13,5 €	Le milkshake fermier du moment Nous avons fourni des fruits, vous n'avez pas besoin d'aller au champ	6 €
Burger fermier végétarien*	23 €	14 €	Cueillez vos fruits, nous secouons votre récolte	3,5 €
Croque monsieur végétarien fermier	14 €	9 €	Glace fermière aux fruits	11 €
			Glace maison en pot Vanille, chocolat, fraise, stracciatella	4,5 €
* Accompagné de - Mélange de pommes de terre et de légumes préparé au four ou - Pain croustillant ou - Quartiers de pommes de terre (frites frites)			Magnum artisanal Fondant, lait, chocolat blanc	5,5 €
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 46 €

Blanc (B)

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 Anais 29 €

Rosé d'été aux arômes d'agrumes et de fruits rouges.

Arrière-goût rafraîchissant et juteux.

## Servez-vous au bar



## **Bières belges bio**

Type de bière	Brasserie	Nom de la bière	Alc	€/33cl	Goût
Sans alcool	Drink Drink	<b>Trotinette</b>	0.0%	4.50	Rafraîchissant, léger
Alcool léger	De Wilde Brouwers	<b>Flora pils</b>	3.5%	4.50	Rafraîchissant et rassasiant
Pils	Strubbe	<b>Camille</b>	5.2%	3.50	Léger, frais
Blond foncé	De Plukker	<b>Keikoppenbier</b>	6.1%	5.00	Houblonné, malté, herbacé, doux
	Dupont	<b>Moinette</b>	7.5%	5.00	Doux, fruité, amer
Ipa	Brasserie de la Senne	<b>Bruxellois</b>	6.5%	5.90	Exotique, floral, fruité, amer
Blanc	Des légendes	<b>Quintine</b>	5.9%	5.50	Désaltérant, sec, épicé
Brun rougeâtre	De Wilde Brouwers	<b>Old Bread Red Ale</b>	6.2%	6.35	Complexe, toasté, malt
Brun	Strubbe	<b>Alfoncine</b>	8.5%	4.50	Malt doux, prune et torréfié
Triple	Lupulus	<b>Lupulus Organicus</b>	8.5%	5.50	Fruité, épicé, amer
	De Plukker	<b>Triple Plukker</b>	7.5%	5.50	Malté, mûr exotique, banane
	Het Hinkelspel	<b>Lousberg</b>	8.5%	5.50	Fruité, orange, biscuits
	Brasserie de la Senne	<b>Jambe de Bois</b>	8.0%	5.50	Houblonné, floral, fruité, banane
Gueuze	Cantillon	<b>Gueuze bio</b>	5.0%	15/37,5cl	Lambic complexe, acide, fruité
Cerise	De Wilde Brouwers	<b>Kriek Triple K</b>	6.0%	5.90	Aigre, levures sauvages, agrumes
Stout	Warmenbol	<b>Zwarte Madam</b>	9.3%	5.90	Malt torréfié, chocolat, réglisse

**Servez-vous au bar**



## Sans alcool

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

Limonade maison Goûtez  
la saveur du moment ! 4 €

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

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

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.