La Flobette

UN COIN NATURE, DES PRODUITS D'ICI ET LÀ, UNE PAUSE À SAVOURER

Petite restauration :

Portion de crackers	3€
Portion de fromage	4€

Potage	3€
Potage + tartine et tartinade	6€

Croque-Monsieur	5.5€
Croque-Monsieur + crudités	8€
Quiche Sauvage + Crudités	10€
Burger Végétarien + Crudités	10€
Chèvre chaud/pain perdu, Chutney + Crudités	10€
Plat du jour	10€

Gâteau maison	2€	
Dessert du jour	3€	
Glaces artisanales (petit pot)	2.5€	(Vanille, spéculoos ou stracciatella)
Frisco artisanal	3€	(Comme un Magnum, vanille/chocolat)
Hopopop	4.5€	(fruits mixés glacés, sans sucre)

La base du menu est toujours la même, mais les légumes et les plantes sauvages utilisées varient tout au long de la saison en fonction de ce qui est disponible et de mon inspiration du jour.

Tous les ingrédients sont soit cueillis par moi-même, soit viennent de producteurs locaux, soit de magasins bio.

Pour tout problème d'allergène, demandez au bar. Il est toujours possible d'adapter en fonction.

La Flobette

UN COIN NATURE, DES PRODUITS D'ICI ET LÀ, UNE PAUSE À SAVOURER

LES BIÈRES

Wittekerke rosé	(Blanche framboise 4.3%)	**2,5€**
Top Lesse	(Pils 4%)	**3,0€**
Marie Blanche	(Blanche 5%)	**3,0€**
Cambrée	(Ambrée 6,5%)	**3,5€**
Chinette	(Blonde 6%)	**3,5€**
L'esprit triple's	(Blonde 8%)	**4,0€**
Rouge Croix	(Brune 7,5%)	**4,0€**

LES VINS

Vin Rouge, bio	**3€/verre**	**15€/Bouteille**
Rosé	**3€**	**15€/Bouteille**

LES SOFT

Eau plate/gazeuse	**2,5€**
Café / Thé / Tisane	**2,5€**
Jus de pomme	**2.5€**
Limonade Ritchie :	
Citron/Citroen	**3,0€**
Orange/sinaasappel	**3,0€**

LES SOFT MAISON (VAN THUIS)

2,5€

Ice Tea (sirop de thé + eau)
Ice Tea Menthe (sirop + eau)
Kéfir de fruits
Eau Florale *(Hydrolat)* **(sans sucre)**
Sirop de Sureau/Vlierbloesem
Gingembre/ Gember

+ Eau plate ou pétillante
+ Plat of bruisend water

BRASSERIE DE LA LESSE Coopérative

Ritchie

La Cave de David Le plaisir du vin

Messagère

Chorti