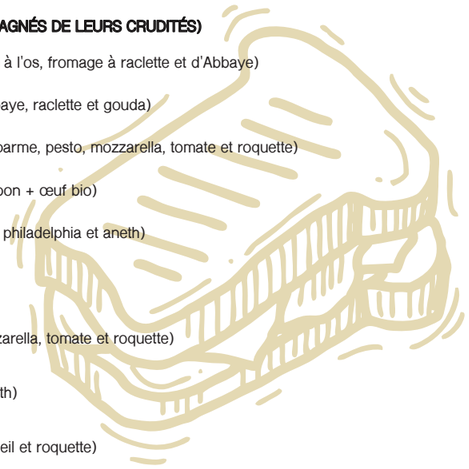

	TAKE AWAY	SUR PLACE
NOS CROQUES (ACCOMPAGNÉS DE LEURS CRUDITÉS)		
Croque Monsieur (jambon à l'os, fromage à raclette et d'Abbaye)		8,5
Croque 3 Fromages (Abbaye, raclette et gouda)		8,5
Croque italien (jambon de parme, pesto, mozzarella, tomate et roquette)		9
Croque CDA (fromage, jambon + œuf bio)		9,5
Croque Saumon (saumon, philadelphia et aneth)		9
NOS PANINIS		
Italien (jambon de parme, pesto, mozzarella, tomate et roquette)	6	9
Saumon (fromage blanc, saumon et aneth)	6	9
Végétarien (pesto, mozzarella, légumes soleil et roquette)	6	9
3 fromages (cheddar, fromage d'abbaye)	5,5	9
Chicken (tartare maison, poulet)	6	9
NOS SALADES ET TARTINES (CÉRÉALES)		
Italienne (mozzarella, jambon de parme, raisins, crudités et tomates cerises)	9,9	14
Mer du Nord (saumon, crevettes, crudités)	9,9	15
César (poulet, copeaux parmesan, croûtons, fruits et crudités)	9,9	14
Salade CDA (pain de viande, salade et crudités , vinaigrette)	9,5	13
Végétarienne (mozzarella, crudités, fruits et légumes)	9,5	13
Tartine campagnarde (salade, omelette, légumes du soleil sauce maison) pain 13 céréales		9,5
Tartine Saumon (Fromage blanc - aneth - saumon - myrtille - roquette - Germe radis) + salade		9,5
Tartine Italienne (pesto, jambon Italien, mozzarella, légumes grillés, roquette, tomate)		9,5
NOS QUICHES (À DÉCOUVRIR DANS NOTRE FRIGO)		
Portion de quiche (accompagnée de ses crudités)	5,5	8,5
Portion de quiche de chez «Tarte de Françoise»	6	9
NOS PLATS TRAITEURS (À DÉCOUVRIR DANS NOTRE FRIGO)		
Plat Gourmard (plat traiteur sous forme de weck servis chaud)	9,9	14
Suggestion du moment (voir comptoir)	9,5	13,5

NOS PÂTES (À DÉCOUVRIR DANS NOTRE FRIGO - VOIR ARRIVAGE)	petite portion		
Regatonni al ragu (hachis porc-bœuf, tomates, ail, oignons rouge, basilic)	5	9,5	12,5
Penne légumes grillés (légumes grillés, ail, basilic, huile)	5	9,5	12,5
Penne basilic thai (scampis, sauce tomate, ail et basilic thaï)	6	9,9	13,5
Penne al pomodore (huile, sauce tomate, ail (light), basilic et oignons rouge)	5	8,9	12

VOIR NOS SUGGESTIONS DANS NOTRE FRIGO

LES WRAPS À NOTRE MANIÈRE		
Wrap Poulet (filet de volaille et crudités)	5	8,5
Wrap Saumon (saumon et crudités)	5	8,5
NOTRE SOUPE		
La soupe fraîche du jour	4	5,5

NOS HAMBURGERS MAISON	TAKE AWAY	SUR PLACE
Hamburger Basile (hamburger, tomate, salade, concombre)	5,5	9
Hamburger Chesse (hamburger, cheedar, tomate, salade, concombre)	6	9,5
Hamburger Italien (hambuger, Taleggio, tomate, salade, aubergine)	6	9,5
Hamburger Polito (hamburger, fromage raclette, tomate, salade)	6,5	9,9

NOS SANDWICHES	1/2 baguette	Pain Bagnat	pv & sel	Gluten free
Jambon (beurre ou mayonnaise)	4,7	4	4,9	3,5
Velvet (confiture de figue et Maredsou)	5	4,5	5	4
Fromage d'abbaye (beurre ou mayonnaise)	4,7	4	4,9	4
Salami (beurre)	4,7	4	5	4
Dagobert (mayonnaise, jambon, fromage et crudités)	5,8	4,5	6	5
Saumon (maquée bio, aneth, saumon, oignon, concombre, salade)	6	5,5	6,5	5
Végétarien (pesto, mozzarella, légumes grillés, roquette)	5,8	5	6	5
Italien (pesto, mozzarella, jambon de parme, légumes grillés, roquette)	6	5,5	6,5	5
Pain de viande maison (tartare maison, pain de viande, tomate, salade, crudités)	6	5	6,5	5
Poulet croquant (tartare maison, poulet croquant, crudités)	6	5	6,5	5
Polito (tartare maison, pain de viande, fromage raclette, tomate, salade, crudités)	7	6	6,8	5
Mer du Nord (salade de saumon et crevettes, crudités)	6,5	5	6,8	5
Pastrami (sauce maison mayo, pastrami, crudités)	5,7	5	6,5	4,5
Milan (carpaccio de bœuf, parmesan, roquette, tomate confitespignon de pin, huile)	6,5	5,5	6,8	4,5
Babe (sauce miel, cochon de lait saumuré, salade & crudités)	7	6	7	5
Le Sun (Aiguillettes de poulet fermier, pignon de Pin, roquette, parmesan et tomates)	6	5,5	6,5	4,5
Puic-Puic (fromage blanc bio, blanc poulet fermier, crudités)	5,7	4,5	6	4,5

NOS PETITS-DÉJEUNERS JUSQU'À 11H30		
Croissant - pain chocolat - couque - huit (voir au comptoir)	2,5	2,5
Vienoiserie raisin - crème	2,8	2,8
Pain + confiture & beure (voir assortiment confirure)	5	5
Formule Express : 1 croissant / pain choco, 1 boisson chaude , 1 jus bio		6
Formule Standard : 1 croissant / pain choco, 1 petit pain garni, 1 boisson chaude, 1 jus bio		9
Formule Deluxe : 1 petit pain garni, 1 œuf sur le plat, 1 boisson chaude et 1 jus Al'binete bio		10,5
NOS SUCRÉS		
Cannelés	3	3
Pastel de nata	2	2
Cookies (voir présenptoir)	3	3
Muffins chocolat-noisettes, myrtilles, caramel, pomme-caramel	3,5	3,5
Cheese Cake, Carotte Cake	4	4
brownie maison	4	4
Boule de Berlin	3,5	3,5
Cake (citron, chocolat)	4,5	4,5
Gaufre de Liège, vanille, cannelle , chocolat	2,6	2,6
Eclair (octobre à juin)	3,2	3,2
Patisserie Macaron - framboise, tartelette	5	6
Patisserie Misérable / Javanais	5	5,5
Bonhomme de pâte "cougnou" (décembre - janvier)	3	3
Portion de tarte (voir notre frigo)	5	5,5
Gateau Crunchy pomme-caramel	4	4
Gateau au thé (Violette, Chaï ou Earl Grey)	4	4

lecafedesarts

le.cafedesarts

le café des arts

NOUVEAUTÉ :
RÉSERVATION & COMMANDE SONNEZ AU 04 362 80 85

LE CAFÉ DES ARTS C'EST AUSSI VOS PLUS BEAUX ÉVÈNEMENTS !

SUNDAY FANTASIES · les soirées JAZZ café · la Dancing Queer · Divine café

LES SCÈNES OUVERTES, LES JAM SESSIONS ...

RETROUVEZ TOUTES NOS DATES SUR NOTRE PAGE FACEBOOK ET INSTAGRAM OU SUR WWW.LE-CAFÉ-DE-ARTS.BE

LA CARTE

	TAKE AWAY	SUR PLACE 25cl	33cl	50cl
NOS EAUX				
Eau plate, pétillante	2,5	2,5		3
Bru 1/2				4
Spa aromatisé (Touch, duo, fruit) (voir frigo)	2,5			3
San Pellegrino Citron, Framboise noire (voir frigo)	2,5			
Perrier nature, Lime, Citron vert (voir frigo)	2,6	2,7		3
Noda Bio (Ginger-lemon)	2,9			2,8
Aloe Vera eau	2,8			3
NOS SOFTS				
Coca, Zéro	2,5	2,5		3
Fanta Orange	2,5	2,5		3
Sprite	2,5	2,5		
jus d'upigny pomme, pomme-cerise, pomme-citron)	2,6	3		
Schweppes Agrume, tonic		2,7		
Fuse Tea Sparkling, Green, Mangue, Hibiscus Peach	2,5	2,7		3
Ritchie Coca, Grapefruit, Lemon/Ginger, Orange	2,5	3		
Sanpellegrino Aranciata, Limonata, Pompelmo, Clémentine	2,5		3	
Red Bull Regular, White, Red, Blue Edition	2,6	3		
Frouii orange, pèche	2,8	3,2		
Aquarius Lime, Red	3,2			3,2
Jus Al'binete bio Orange, Pomme, Pomme/Fraise, Pomme/Raisin	1,8 + 0,20 caution	2,5 / 20 cl		

NOS SOFTS NOUVELLE GÉNÉRATION

	TAKE AWAY	SUR PLACE 25cl	33cl	50cl
Ten Saï Tea Vert, thé noir gimgembre, thé blanc myrtille, matcha, citron-sureau	2,8		3,2	
Mayagu fruit passion, mangue, gingembre, citron) notre coup de 400 ml	4		4,5	
Club Mate	3		3,2	
Grana Line aranciata, aranciata rossa, thé pêche, citron vert 27,5 cl	2,5	3,2		
Bionade Orange -Ginger, Lemon-Bergamote, Eldeberry	2,8		3,2	
Carpe Diem Kombucha, Lemon, Cranberry, Matcha	2,6			3,5
Red Bull White, Red ou Blue Edition	2,2	2,8		
Bio/Gingerbeer	3		3,5	
Kombucha Tea Mangue-Safran, Cherry-Thyme, Grapefruit, Lemon	2,8		3,5	
Sowa Thé galcé ou limonade	2	2,8		

NOS BIÈRES

Jupiler au fût, (Jupiler bt % alcool)	2,10 quinquet 19 cl	2,5	3	4,8
Curtius au fût			4,3	
Peak au fût			4,2	
Karmeliet triple au fût ou bt		3,2	4,5	
Smash (6,2%) fût ou bt	2,9		3,9	
Léopol 7 (6,2%)			3,9	
Peak 0% alcool, Summer	2,5		3,8	
Hoegaarden Blanche, Rosée	2		3,2	
Saint Feuillen Grand Cru			4,9	
La Chouffe Blonde (8%) au fût, Cherry bt			4,2	
la redoutable (triple blonde 9 *)			4,9	
Leffe Bonde, Brune (6,4%)			4	
Chimay bleu (9%)			4,8	
Orval (6,2%)			4,9	
Val Dieu (6%)			4,6	
Marcus (6,4%)	2,8		4,5	
Scotch au fût en hiver et bt hors saison		3,5		
Liefmans "on the rocks"		3,5		
Kwak (brune, 8,4 *)			4,9	
Tripick, 4 *, 6 *,	2,2		3,8	
jambe de bois, Taras Boulba			3,9	
0% Leffe blonde, Peak (sans alccol)			3,5	

NOS BOISSONS CHAUDES

	TAKE AWAY	SUR PLACE
Expresso	2	2
Café	2,2	2,5
Déca	2,5	2,6
Lait russe (lait + expresso)	3,2	3,2
Flite white (double expresso - mousse lait) cappuccino	3,8	3,8
Cappuccino/latté personnalisé print dessin ou photo	4,2	4,2
Cappuccino/latté aromatisé personnalisé print dessin ou photo	4,5	4,5
Cappuccino lait, soja, crème chantilly	3,5	3,8
Double expresso	4	4
Latte Macchiato	3,2	3,8
Latte Macchiato aromatisé vanille-noisette-caramel-crème brulée	3,5	3,9
Latte/Cappuccino aromatisé gourmand vanille-noisette-caramel-crème brulée (crème chantilly)	4	4
Pink latté betterave, expresso, sirop érabble, lait / végétal	4	4
Golden latté (lait chaud, Kurkuma) lait ou végétal	4	4
Chai Latte	3,8	3,8
Chaï café	3,8	3,8
London Fog (earl grey, vanille -lait)	3,5	3,8
Mokamallows	3,5	3,8
Café crème brulée (crème brulée - café mousse de lait - sucre caramélisé)	3,8	3,8
Café glacé	2,6	2,8
Café frappé	3,2	3,5
Café frappé aromatisé (vanille - caramel - noisette - crème brulée)	3,5	3,8
Thé Impérial (thé noir, cardamome et baies)	2,8	3,2
Thé du Hammam (thé vert, fleurs et fruits)	2,8	3,2
Thé Vert menthe fraiche et fleur d'oranger	3	3,2
Vive le Thé (thé vert, gingembre, agrumes)	2,8	3,2
Thé Vert aux fleurs de Jasmin	2,8	3,2
Cappuccino glacé/frappé		3,5
Expresso comptoir à l'italienne		1
Chocolat Chaud Maison au chocolat noir	3	3,5
Chocolat Chaud Nuttella et chantilly	3,8	4,5
Chocolat chaud cappuccino		4,5
Chocolat Chaud Callebaut, Bailleys & chantilly	5	5,,5

PERSONNALISEZ
VOTRE LATTE OU
VOTRE CAPPUCCINO !

Pour vos ÉVÈNEMENTS ou la PRIVATISATION du Café des Arts (anniversaire, départ à la retraite, réception, soirée dansante, concert, spectacle, brunch, ...)

Adressez vous au comptoir
ou envoyez nous votre demande sur
info@cafedesarts-tl.be ou contacter P. Noel au 0496/20 29 30.

NOS COCKTAILS

	SUR PLACE
Mojito (rhum brun, sucre cane, citron vert et menthe)	8
Apérol Spritz (Apérol, Cava et orange)	7,5
Spritz Italiano (Lemoncello, proscecco, eau gazeuse)	7,5
Hugo (Cava, sureau et menthe)	7
Cuba Libre (vanille, rhum brun, coca et citron)	8
Le CDA sur glace (vin rosé, sirop d'orange, lime et eau gazeuse)	7,5

NOS APÉRITIFS

Campari soda/ jus d'orange		6,5
Ricard		4,5
Martini Rouge, Blanc		4,5
Martini Royal pêche, Rosso		6
Cidre Wignac nature bio local ou 0%	3,5	4,5
Batida (liqueur de coco)		4,5
Porto rouge		4,5

NOS ALCOOLS & DIGESTIFS

Amaretto		5
Limoncelo d'Italie		4,5
Baileys		5
Belgian Owl 5cl		6
J&B		5
Johnnie Walker		5
Rhum (brun/ blanc)		5
Vodka Smirnoff		5
Peterman (supplément soft: 1,00)		3,5
Don papa		6
Glennfiddich (12 years)		6
Gin Bulldog		7
Tanqueray		6
Accompagnement soft		2

LA SÉLECTION DE VINS ET BULLES

	verre	bouteille
Bulles		
Bulles Cava Brut Reserva	5,5	30
Eva Ribolla Gialla (minéral)		35
Blancs		
Vin des Pouilles, Luccarelli Puglia bianca (Italie)	5	29
Primo Malvasia Chardonnay (Italie)	4,7	26
El Solà d'en Pol (Espagne) Fruité	4,7	26
Rosé		
Effet Mer « Vin du Languedoc » (Merlot - Grenache)	4,7	26
Rouge		
Les Grains « Marrenon » Merlot	4,7	26
Primo Puglia Sangiovese-Merlot (Italie)		26
La Sastrería Garnacha Cariñena (Espagne)	4,7	26
1/2 Pinot noir, vin d'Alsace Lentz 37,5 cl		16,5