

LES GOURMANDS SALÉS

Servis avec fruits ou salade et tomate.

Avec café ou thé + 1.75

Liège | 14.50

Croissant pur beurre garni d'un œuf bio, fromage gouda belge, bacon ou jambon artisanal, salade, tomate et pommes de terre.

Jemappes | 11.50

Deux œufs bio, fèves au lard, choix de viande (bacon, jambon artisanal ou creton maison), pommes de terre et pain artisanal.

La payelle

Ardennaise | 17.50

Œuf bio servi sur un mélange de légumes cuisinés, saucisses, bacon, jambon artisanal et pommes de terre, le tout gratiné, pain artisanal.

Bruxelles | 14.50

Œuf bio poché, yaourt artisanal, granola Fourmi Bionic, miel de la ferme, marmelade C'est Belge, confiture maison et choix de bagel rôti ou croissant chaud.

Om'lette Mons | 14.50

Omelette à la ratatouille maison, chiffonnade de jambon artisanal, mozzarella, pommes de terre et pain artisanal.

Om'lette

Normande | 17.00

Omelette aux champignons cuisinés, quartiers de pommes caramélisées, chiffonnade de jambon artisanal, fromage brie, pommes de terre et pain artisanal.

LES GOURMANDS SUCRÉS

Avec café ou thé + 1.75

Ostende | 12.50

Crêpe fine, quartiers de pommes confites, caramel européen, cheddar fermier, chantilly et fruits frais.

Tournais | 12.50

Crêpe fine, coulis de fraises maison, glace vanille, chantilly, amandes grillées et fruits frais.

Bruges | 12.50

Crêpe fine, framboises ou fraises, bananes, chocolat noir, chantilly et fruits frais.

Dinant | 14.50

Trois tranches de pain belge dorées, sirop d'érable, choix de viande (bacon, saucisse, jambon artisanal ou creton maison) et fruits frais.

Reine Fabiola | 12.50

Gaufre de Liège, framboises ou fraises, chantilly maison et fruits frais.

Reine Paola | 12.50

Gaufre de Liège, poires pochées, crème chantilly, chocolat belge, amandes grillées et fruits frais.

Reine Mathilde | 12.00

Gaufre de Liège, framboises ou fraises, bananes, chocolat noir et fruits frais.

Gaufre Astrid | 12.50

Gaufre de Liège, glace au pralin, chantilly, caramel européen, morceaux de pralines et fruits frais.

La Ducasse | 15.00

Gaufre de Liège, coulis de fruits de Granby (fraises, framboises, bleuets et cerises griottes), fromage à la crème, le tout emballé dans une crêpe fine servie avec chantilly et fruits frais.

POUR LES ENFANTS

12 ans et moins

Les déjeuners pour enfants sont servis avec choix de jus de fruits frais ou verre de lait.

El Tcho | 6.00

Un œuf, mini-gaufre, yaourt à boire, fruits frais, pommes de terre et pain artisanal.

Mannekenpis | 6.00

Crêpe fine au sirop ou chocolat belge, yaourt à boire et fruits frais.



**C'EST BEAU, C'EST BON,
C'EST DIFFÉRENT**

Depuis plus de 10 ans, soucieux de vous offrir une alimentation saine et authentique, C'est Belge s'est engagé à promouvoir le terroir et soutenir l'économie locale.

Nous sommes heureux de vous offrir des produits exceptionnels et concentrons nos efforts à sélectionner des aliments naturels, bio, sans gluten, nitrites ou allergènes toujours en provenance de producteurs, artisans, fermes ou élevages de la région principalement pour les légumes, la salade et herbes fraîches, les petits fruits, le porc et les charcuteries, les œufs bio de poules élevées en liberté, nos pains, le lait (vache Jersey), le sucre, le miel, le sirop et le beurre d'érable sans oublier nos confitures maison.

À tout cela nous y ajoutons le « savoir-faire C'est Belge » et beaucoup d'amour...

De l'eau de source naturelle vous sera offerte à la demande.

2 adresses à Granby : 246 Robinson et 102 Principale.

C'EST TA FÊTE !!!

Shooter : Mangue, Grand Marnier et Chantilly	1/ 2.50
La planchette	4/ 8.00
La coupe de Mimosa Bulles et jus d'orange	7.00
Le Mimosa Grand Marnier Bulles, jus d'orange et Grand Marnier	7.50
Coupe de bulles	7.50
Gaufre Anniversaire	3.75

LAIT FRAPPÉ

Un savoureux mélange de crème glacée, lait et fruits frais de saison.

Recette maison classique	6.50
--------------------------	------

LES JUS

Mélange de fruits frais	4.95
Oranges fraîchement pressées	4.95

CHOCOLAT CHAUD À L'ANCIENNE (64%)

Mousse de lait	4.25
Crème chantilly	5.50

LES CAFÉS

C'est Belge a sélectionné pour vous un café d'une qualité exceptionnelle. Un café 100% arabica et certifié équitable. Pour prolonger la dégustation de ce café exclusif à la maison, vous le trouverez en vente au comptoir.

Café filtre 100% Arabica C'est Belge	2.75	
Café latté	4.25	5.25
Cappuccino	4.25	5.25
Café mocaccino	4.25	5.25
Espresso	3.00	
Espresso double	4.00	
Décaféiné suisse	3.00	
Thé & Tisane	2.75	

C'est belge n'utilise que du lait de vache Jersey issu d'un seul troupeau pour la préparation des boissons chaudes et froides.

Lait d'amandes aussi disponible.

LES CRÉATIONS SIGNÉES C'EST BELGE

Servies avec pommes de terre maison et fruits frais ou salade et tomate.
Avec café ou thé + 1.75

Mi j'prin toute | 17.75 (version sans gluten 19.75)

Deux œufs bio, jambon artisanal, bacon, saucisse à la bière, crêpe fine, tranche de pain doré, sirop d'érable et pain artisanal.

Gueulachuc | 17.50

Deux œufs bio, bacon, creton maison, fèves au lard, gaufre de Liège, beurre d'érable et pain artisanal.

Le Clup des Belches | 17.50

Pain au levain, œufs bio, tranches de bacon, gouda belge, salade, tomates de la ferme, oignons et mayonnaise au pesto rouge.

La Payelle au Canard | 18.50

Œuf bio servi sur un effiloché de canard confit, oignons déglacés au porto, lardons, poires pochées et pommes de terre, le tout gratiné au fromage cheddar et mozzarella et pain artisanal.

Roi Philippe | 18.00

Omelette au jambon artisanal et gouda belge, farcie d'une gaufre de Liège et sauce hollandaise.

Om'lette au bon pichon | 18.00

Omelette au saumon fumé sauvage, épinards cuisinés, fromage à la crème, oignons rouges, câpres et pain artisanal.

Le fameux Grill Cheese | 17.50

Pain au levain à la tomate séchée, fromage cheddar (2 ans), chiffonnade de jambon artisanal, pot de condiments (cornichons français et oignons perles).

Ch'ti galette | 17.50

Œuf bio, bacon, crème sûre, épinards cuisinés, chiffonnade de jambon artisanal, tomates cerises et fromage de chèvre, servis sur une crêpe de sarrasin.

Tout changement entraîne un supplément

LES ŒUFS BÉNÉDICTINES

Tous les bénédiclines sont servis sur pain brioché artisanal et sont accompagnés de pommes de terre maison et fruits frais ou salade et tomate.

Avec café ou thé + 1.75

PÂTE FEUILLETÉE AU BEURRE + 1.50

Atomium | 17.50 (1 œuf bio 15.50)

Deux œufs bio pochés, tranche de jambon artisanal, fromage cheddar [2 ans], champignons sautés et sauce hollandaise.

L'caracole | 18.75 (1 œuf bio 16.50)

Deux œufs bio pochés, oignons caramélisés à l'érable, magret de canard fumé, escargots et sauce hollandaise.

L'Tchoutchou | 18.50 (1 œuf bio 16.50)

Deux œufs bio pochés, saucisse merguez, cheddar, tchoutchouka maison (aubergines, poivrons, oignons, tomates et courgettes cuisinées), piment d'Espelette et sauce hollandaise.

La petite Sirène | 18.50 (1 œuf bio 16.50)

Deux œufs bio pochés, saumon fumé sauvage, oignons doux et sauce hollandaise.

Roi Baudoin | 19.50 (1 œuf bio 17.50)

Deux œufs bio pochés, boeuf braisé à la bière et aux biscuits spéculoos, salsifis, champignons, bacon croustillant, tranches de pommes de terre, gouda fumé et sauce hollandaise.

T.G.V. | 17.50 (1 œuf bio 15.50)

Deux œufs bio pochés, fromage de chèvre, épinards cuisinés à la crème et sauce hollandaise.

Orient Express | 18.00 (1 œuf bio 16.00)

Deux œufs bio pochés, fromage brie, jambon prosciutto, sauce hollandaise et amandes grillées.

L'Biquette | 18.75 (1 œuf bio 15.50)

Deux œufs bio pochés sur gaufre de Liège, fromage de chèvre, jambon prosciutto, tomates cerises poêlées et sauce hollandaise.

Le Véganostronomique | 16.50

EN COLLABORATION AVEC MARIE-ÈVE PARENT COACH EN NUTRITION

Trois petites pitounes (farine sans gluten, lait d'amande, substitut d'œuf) servies avec compote de mangues et pommes, sirop d'érable et quinoa blanc. Légumes frais cuisinés (courgettes, poivrons rouges, aubergines, tomates et oignons), quinoa tricolore et canneberges séchées cuits dans un jus d'orange frais. Accompagnées de fruits et pommes de terre maison.



Le Véganensanté | 16.50

Sur une base de smoothie aux fruits frais (ananas, oranges, mangues, pommes) graines de chia et de lin moulues, accompagnée de mélange granola Fourmi Bionic. Le tout agrémenté de noix de coco râpée, éclats de cacao, graines de chanvre et de tournesol crues, sarrasin germé déshydraté, baies de goji et fruits frais. (extra épinards 0.50 - extra spiruline 1.00)



POURQUOI NE PAS AJOUTER

Bacon	3.00
Jambon artisanal	3.00
Saucisse à la Bière	3.75
Creton maison	3.00
Fèves au lard	3.00
Œuf bio	2.00
Pommes de terre	2.50
Sauce hollandaise	3.00
Assiette de fruits	4.50
Crêpe fine & chantilly	5.75
Demi gaufre & chantilly	2.75
Gaufre & Chantilly	5.75
Croissant Parisien	3.50
Pain sans gluten	2.00
Sirop d'érable	1.50
Beurre d'érable	3.00
Miel de la ferme	0.50
Confiture maison	0.50

FROMAGES

Cheddar	3.00
Gouda belge mi vieux	3.75
Brie	3.00
Chèvre	3.75
À la crème	1.50