

LES GOURMANDS SALÉS

*Servis avec fruits ou salade et tomate.
Avec café + 1.95*

Liège | 15.50

Croissant pur beurre garni d'un œuf oméga 3, fromage gouda Belge (maison Bergeron), bacon ou jambon artisanal, salade, tomate et pommes de terre.

Jemappes | 11.75

Deux œufs oméga 3, fèves au lard, choix de viande (bacon, jambon artisanal ou creton maison), pommes de terre et pain Première Moisson.

Om'lette

Normande | 17.50

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

La payelle

Ardennaise | 18.50

Œuf oméga 3 servi sur un mélange de légumes cuisinés, saucisse, bacon, jambon artisanal et pommes de terre, le tout gratiné, pain Première Moisson.

Om'lette Mons | 15.50

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

*Remplacez les pommes de terre par notre stoemp maison (spécialité Bruxelloise à base d'écrasé de pommes de terre, carottes, beurre et crème fraîche.)
1.50*

LES GOURMANDS SUCRÉS

Avec café + 1.95

Ostende | 13.50

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

Bruges | 13.50

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

Dinant | 15.50

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

Reine Fabiola | 13.50

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

Reine Paola | 13.50

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

Reine Mathilde | 13.50

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

La Ducasse | 16.50

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, demi-gaufre, fruits frais, pommes de terre et pain artisanal.

Mannekenpis | 6.00

Crêpe fine au sirop ou chocolat belge 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 oméga 3 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 Sud 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
Bouteille de bulles et jus d'orange	45.00
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	6.75
--------------------------	------

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	2.95	
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 & Infusion	2.95	

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'amande aussi disponible.

Amateur de thé ou infusion,
C'est Belge a sélectionné pour vous une gamme exceptionnelle en provenance de la maison Não de Granby!
N'hésitez pas à demander la carte.

Ajoutez 1oz de Grand Marnier à votre café | 5\$
Vous le méritez bien!

LES CRÉATIONS SIGNÉES C'EST BELGE

Servies avec pommes de terre maison et fruits frais ou salade et tomate.

Avec café + 1.95

Mi j'prin toute | 18.50

Deux œufs oméga 3, jambon artisanal, bacon, galette de saucisse maison, crêpe fine, tranche de pain doré, sirop d'érable et pain Première Moisson.

Gueulachuc | 17.95

Deux œufs oméga 3, bacon, creton maison, fèves au lard, gaufre de Liège, beurre d'érable et pain Première Moisson.

Le Clup des Belches | 17.95

Pain au levain, œufs oméga 3, tranches de bacon, gouda belge (maison Bergeron), salade, tomates de la ferme, oignons et mayonnaise au pesto rouge.

La Payelle au Canard | 18.95

Œuf oméga 3 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 Première Moisson.

Roi Philippe | 18.50

Omelette au jambon artisanal et gouda belge (maison Bergeron) farcie d'une gaufre de Liège et sauce hollandaise.

Om'lette au bon pichon | 18.95

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

Le fameux Grill Cheese | 17.95

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 | 17.95

Œuf oméga 3, bacon, crème sûre, épinards cuisinés, chiffonnade de jambon artisanal, tomates cerises et fromage de chèvre, servis sur une crêpe de sarrasin.

Qu'in j'to Tchat | 18.00

Deux tranches de pain dorées brioché, pâte de spéculoos (biscuit Belge), Banane, coulis de fruit, chantilly maison et fruits frais.

Remplacez les pommes de terre par notre stoemp maison (spécialité Bruxelloise à base d'écrasé de pommes de terre, carottes, beurre et crème fraîche.) | 1.50

Tout changement entraîne un supplément

LES ŒUFS BÉNÉDICTINES

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

Avec café + 1.95

PÂTE FEUILLETÉE AU BEURRE + 1.50

Atomium | 18.00 (1 œuf oméga 3 - 16.00)

Deux œufs oméga 3 pochés, tranche de jambon artisanal, fromage cheddar [2 ans], champignons sautés et sauce hollandaise.

L'caracole | 19.00 (1 œuf oméga 3 - 17.00)

Deux œufs oméga 3 pochés, oignons caramélisés à l'érable, magret de canard fumé, escargots et sauce hollandaise.

L'Tchoutchou | 19.00 (1 œuf oméga 3 - 17.00)

Deux œufs oméga 3 pochés, saucisse merguez, cheddar, tchoutchouka maison (aubergines, poivrons, oignons, tomates et courgettes cuisinées), piment d'Espelette et sauce hollandaise.

La petite Sirène | 19.00 (1 œuf oméga 3 - 17.00)

Deux œufs oméga 3 pochés, saumon fumé sauvage, oignons doux et sauce hollandaise.

Roi Baudoin | 19.95 (1 œuf oméga 3 - 17.95)

Deux œufs oméga 3 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. | 18.50 (1 œuf oméga 3 - 16.50)

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

Orient Express | 18.50 (1 œuf oméga 3 - 16.50)

Deux œufs oméga 3 pochés, fromage brie, jambon prosciutto, sauce hollandaise et amandes grillées.

L'Biquette | 19.50 (1 œuf oméga 3 - 17.50)

Deux œufs oméga 3 pochés sur gaufre de Liège, fromage de chèvre, jambon prosciutto, tomates cerises poêlées et sauce hollandaise.

Tramway | 19.95 (1 œuf oméga 3 - 17.95)

Deux œufs oméga 3 pochés, fondu de poireaux, gros pétoncles de Gaspésie, bacon croustillant, et sauce hollandaise.

Remplacez les pommes de terre par notre stoemp maison (spécialité Bruxelloise à base d'écrasé de pommes de terre, carottes, beurre et crème fraîche.) | 1.50

Le Véganostronomique | 18.00

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.



Véganofour | 18.00

Étouffée à base de légumes, pois chiches, poivron, céleri, carotte, oignon, courgette, tomate, épices orientales, fromage de noix végétalien, roquette et amandes grillées



POURQUOI NE PAS AJOUTER

Bacon	3.25
Jambon artisanal	3.25
Galette de Saucisse	3.50
Creton maison	3.25
Fèves au lard	3.25
Œuf omega 3	2.25
Pommes de terre	2.75
Stoemp	3.25
Sauce hollandaise	3.50
Assiette de fruits	6.50
Crêpe fine & chantilly	6.25
Gaufre & Chantilly	6.25
Croissant Parisien	3.50
Pain sans gluten	2.50
Sirop d'érable	1.75
Beurre d'érable	3.25
Miel de la ferme	0.50
Confiture maison	0.50

FROMAGES

Cheddar	3.25
Gouda belge (maison Bergeron)	3.95
Brie	3.25
Chèvre	3.95
À la crème	2.00

EN COLLABORATION AVEC MARIE-ÈVE PARENT COACH EN NUTRITION