



SINCE **V  
O  
I** 2015

## Petit Dej

LUNDI > VENDREDI - 8H00 > 11H00

Boisson chaude + Jus frais maison + Viennoiserie	6.00
Boisson chaude + Jus frais maison + Pain, beurre et confiture maison	6.50
Boisson, jus frais, œuf à la coque, jambon, fromage, pains aux céréales grillés	8.00
Boisson chaude + Jus frais + Oeuf à la coque + Saumon fumé + cream cheese + Pain grillé	8.50
Fromage ou jambon + Pain, beurre	4.20
Pain, beurre et confiture maison	3.20
Œufs brouillés ou sur le plat avec ou sans lard	5.00
Viennoiserie	1.50
Yaourt + miel / confiture	4.00
Yaourt granola	5.00
Brioche perdues ( du lundi au vendredi )	5.00

## Chaud

THÉS COMPTOIR FLORIAN

Café	2.00
Espresso	2.00
Déca	2.00
Espresso macchiato	2.20
Cappuccino	2.40
Lait Russe	2.60
Lait Russe + Sirop ( caramel, orgeat, noix de Macadamia )	2.80
Chocolat chaud	3.00
Chocolat chaud Viennois	3.50
Grog ( rhum brun ou whyskey )	7.00

THÉS VERTS

Chun Mee Bio ( thé bleu vert - Hunan )	2.50
Versailles ( thé vert, pêche de vigne, nectarine )	2.50
Sencha citron	2.50
Genmaï-Cha ( thé vert japonais, riz grillé )	2.50
Thé vert à la menthe fraîche	2.50

THÉS NOIRS

Thé des Moines ( bergamote, fleur d'oranger )	2.50
Ceylan Dimbula ( thé noir du Sri Lanka )	2.50
Mélange Impérial ( Earl grey fumé )	2.50

THÉ BLANC

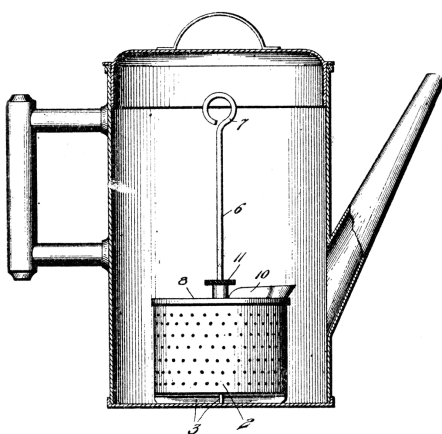
Bai Mu Dan ( thé blanc de Chine, pivoine )	2.50
--	------

THÉ CHAÏ

Yogi Tea ( épice, infusion longue )	2.50
-------------------------------------	------

INFUSIONS

Green lemon <sup>Bio</sup> ( verveine, citron, cannelle, poivre, citron vert, rooibos )	2.50
Moringa <sup>Bio</sup> ( matcha, mangue, argousier )	2.50
Camomille sauvage d'Europe	2.50
Gingembre	2.50
Cannelle	2.50



Du lundi au vendredi à partir de 08:00 - Week-end et jours fériés à partir de 10:00

[www.cafelapompe.be](http://www.cafelapompe.be)



## Bières au fût

Cristal	25cl	2.20
	33cl	2.60
	50cl	4.00
Blanche de Brugs	25cl	2.40
	50cl	4.60
Kriek Lambic	25cl	2.80
Hapkin	25cl	3.30
Chouffe	25cl	3.20
	50cl	5.70
Vedett IPA	25cl	3.30
Jambe de bois	25cl	3.60
Brasserie De Ranke	VOIR LE TABLEAU	
Supplément Picon		1.50

## Bières en bouteilles

### BLONDES

Duvel	33cl	3.80
Duvel Triple Hop	33cl	3.80
Duvel Verte	25cl	2.90
Vedett	33cl	3.10
Triple Karmeliet	33cl	3.80
Zinnebir	33cl	3.80
Taras Boulba	33cl	3.80
Papegaaie	33cl	3.90
Guldenberg	33cl	3.80
Belle-Fleur	33cl	4.50

### BRUNES

Brusseleir	33cl	3.80
------------	------	------

### FRUITÉES & LAMBIC

Pêcheresse	25cl	3.00
Gueuze Lambic	25cl	3.00
Vanderghinste	25cl	3.00

### AMBRÉES

De Koninck	25cl	3.00
------------	------	------

### TRAPPISTES

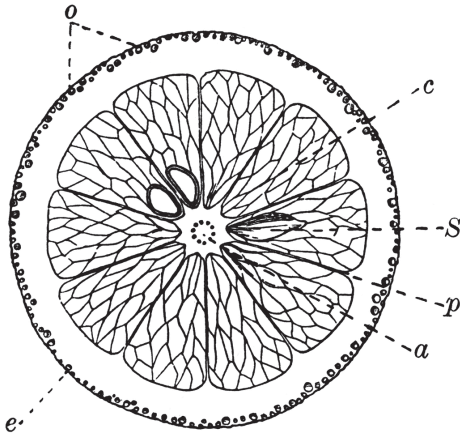
Orval	33cl	4.20
Westmal Triple	33cl	3.80
Chimay	33cl	3.80

### À PARTAGER

Saison Dupont Bio	75cl	10.00
-------------------	------	-------

### BIÈRES ÉTRANGÈRES

N'hésitez pas à demander au staff  
les bières disponibles



## L'HEURE HEUREUSE

Dim. > Jeudi 20:00 > 24:00 | Vendredi & Samedi 21:00 > 22:00

### Cocktails

<b>La Pompe</b> Beefeater, liqueur de sureau, menthe, citron vert, canada dry	8.00
<b>Mojito</b> Havana blanc, citron vert, menthe, sucre canne et eau pétillante	8.00
<b>Mojito + jus frais</b>	8.00
<b>Caipirinhia</b> Cachaça, citron vert, sucre de canne	8.00
<b>Whisky / Rhum sour</b> Jameson / Rhum brun, citron vert, sucre de canne	8.00
<b>Cosmopolitain</b> Absolut, Triple sec, citron vert, jus de canneberges	8.00
<b>Bloody Mary</b> Absolut, jus de tomate, épices, citron jaune	8.00
<b>Cuba Libre</b> Havana brun, citron vert, coca, angostura	8.00
<b>Daikiri + jus frais</b> Havana blanc, jus de lime et sucre	8.00
<b>Moscow mule</b> Absolut, ginger beer, jus de citron vert	8.00
<b>Negroni</b> Campari, vermouth, gin	8.00
<b>Tequilatcha</b> Olmeca ambrée, jus de citron jaune, sirop de sureau, matcha	8.00
<b>Matchamule</b> Absolut, jus de citron vert, matcha	8.00
<b>Cocktail du moment</b> VOIR TABLEAU	



# Alcools

## VODKA

**Absolut** Suède 6.50

## RHUM

**Havana 3 ans** Cuba 6.50

**Havana Especial** Cuba 6.50

**Havana Maestros** Cuba 9.00

**Diplomatico** Venezuela 9.00

**Zacapa 15 ans** Guatemala 10.00

## TEQUILA

**Olmeca ambrée** Mexique 6.50

## WHISKY

**Jameson** Irlande 6.50

**Aberlour 12** - Ecosse 7.50

**Chivas 18** - Ecosse 8.50

**Jack Daniels** USA 8.00

**Lagavulin 16** - Ecosse 9.00

**Nikka** Japon 9.00

## GIN

**Beefeater** Angleterre 6.50

**Plymouth** Angleterre 7.00

**Hendrick's** Ecosse 9.00

**Monkey 47** Allemagne 10.00

## SUPLÉMENTS

+ Soft 1.20

+ Jus frais 1.50

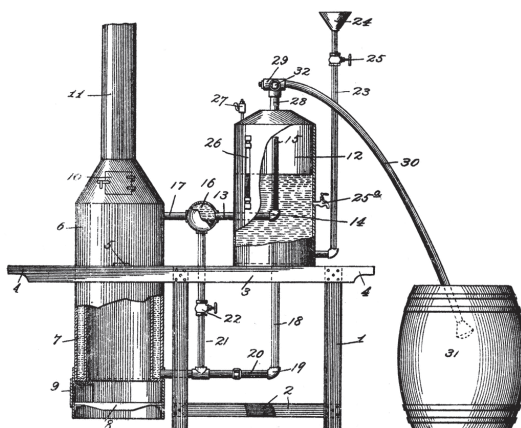
+ Schweppes Premium / Redbull 2.00

## SHOTS

Shot 3.00 / 4.00 / 5.00

JagerBomb 3.50

Fireball 3.50





## Softs

Limónana ( citron / menthe )	3.80
Limónade citron - gingembre	3.80
Limónade maison	3.80
Thé glacé maison ( pêche de vigne bio )	3.80

### LES FRAPPÉS

Nature	3.80
Noix de Macadamia	3.80
Caramel	3.80
Orgeat	3.80

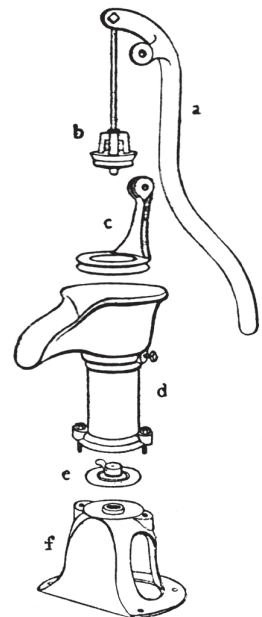
### JUS FRAIS MAISON

Fraise	3.00
Framboise	3.00
Orange	3.00
Pamplemousse	3.00
Jus du jour	3.00

Jus de Pomme <sup>Bio</sup>	3.00
-----------------------------	------

Chose	4.00
Club-Mate	3.80

Spa Reine	2.20
Spa Barissart	2.20
Spa citron	2.20
Spa orange	2.20
Bru 50cl	3.80
Schweppes Tonic	2.30
Canada Dry	2.30
Almdudler ( aux herbes alpines )	2.30
Schweppes Premium tonic	2.50
Schweppes Premium gingerbeer	2.50
Schweppes Premium ginger ale	2.50
Schweppes Premium matcha	2.50
Coca Cola	2.20
Coca Cola light	2.20
Coca Cola Zero	2.20
Big Tom	3.20





## *Apéros*

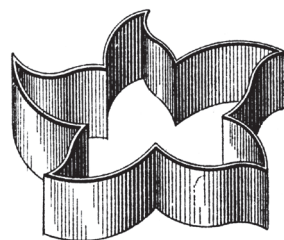
Cidre Strongbow	4.00
Lillet Blanc	5.00
Lillet Tonic	6.00
Pimm's Canada Dry	6.50
Ricard	3.50
Henri Bardouin	4.50
Spritz	6.00
Campari	6.00
White vermouth	4.50
Red vermouth	4.50
Porto	4.20
Suze	4.50
Kirr	4.50
Get 27	4.50

## *Digestifs*

Cognac Martell	6.00
Armagnac Clés des Ducs	6.00
Amaretto Disaronno	6.00
Baileys	6.00
Kahlua	5.00
Calvados Père Magloire	6.00
Chartreuse	6.00

## *Desserts*

Moelleux chocolat	4.50
Cheesecake	4.50
Cookies	3.00
Suggestion de la semaine	4.50



## à Grignoter

TOUTE LA JOURNÉE

Olives	3.60
Portion de Gouda	4.20
Tapenade d'olives noires	5.00
Houmous	5.00
Labneh et caramel de poire	5.00
Saucisson / Chorizo (pièce)	6.00

## Portions du soir

16:00 > 22:00

### HOT-DOGS

<b>Francfort</b> Saucisse de Francfort, sauce Dallas, lard, cheddar et oignons frits	6.00
<b>Campagne</b> Saucisse de Campagne, mayonnaise au raifort, chou kale croustillant et Chimay gratiné	7.00
<b>Boeuf</b> Saucisse de boeuf, mayonnaise au paprika fumé, Ketchup, mesclun et copeaux de parmesan	7.00
<b>Poulet</b> Filet de poulet fermier, mayonnaise à l'estragon, cheddar, oignons rouges, romaine	6.00
<b>Hot dog falafels</b> Falafels, yaourt au Tahini, carottes, oignons rouges, mesclun	6.00

### POMMES DE TERRE FARCIES

Gorgonzola et lard	5.00
Chèvre, noix, miel	5.00
Saumon fumé, crème à la ciboulette	5.00
Mont d'Or et jeunes oignons (en saison)	5.00

### POMMES DE TERRE SAUTÉES

Sauce tomate pimentée	5.00
Cheddar fondu	5.00
Crème fraîche au poivre et à la ciboulette	5.00
Mayonnaise à l'ail	5.00

### FORMULES

Francfort / Poulet + Pommes de terre aux choix	10.00
Soupe du Jour	5.00



# Vins

12 cl    25 cl    50 cl    75 cl

## VINS ROUGES

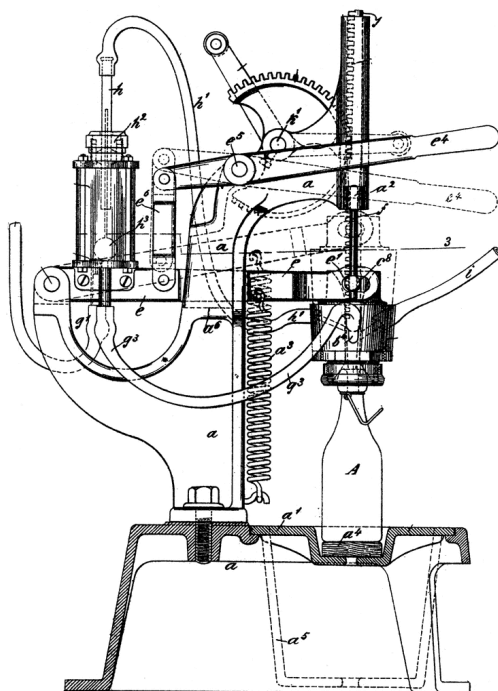
<b>Cuvée particulière</b>	3.00	5.70	10.80	16.00
Côtes catalanes avec notes de fraise et de poivre blanc.				
<b>Tartuffo</b>	3.80	6.60	13.00	19.00
Vin du Piémont. Léger avec concentration de jeunes fruits rouges.				
<b>Saint Nicolas de Bourgueuil</b> <sup>Bio</sup>	4.20	8.00	15.00	22.00
Cabernet franc. Léger, arôme de cassis et de framboise.				
<b>Terrasses Boucabeille</b> <sup>Bio</sup>				24.00
Grenache noir et syrah. Notes de fruits rouges.				
<b>Domaine Ka</b>				27.00
90% syrah et 10% carignan. Arômes de chocolat et d'épices.				

## VINS BLANCS

<b>Colombelle</b>	3.00	5.70	10.80	16.00
Côtes de Gascogne. Frais, Arômes d'agrumes et de fruits exotiques.				
<b>Chardonnay</b>	3.80	6.60	13.00	19.00
Frais. Légère acidité et arômes de fruits mûrs,				
<b>Coteaux du Giennois</b>	4.60	8.70	16.70	24.00
Sauvignon, sec et fruité				
<b>Limoux</b>				27.00
Chardonnay vieilli 12 mois en fût de chêne. Notes vanillées et mentholées.				

## VINS ROSES

<b>Moment de plaisir</b>	3.50	6.60	13.00	19.00
Cinsault et grenache. Frais, fruité et souple.				





# Brunch

WEEK-END & JOURS FÉRIÉS - 10H00 > 15H30

Tous nos brunchs sont servis avec une boisson chaude  
ainsi qu'un labné au miel et aux fruits de saison

## LE COCOTTE DU POISSONNIER 13.00

Oeuf cocotte aux légumes de saison, saumon fumé maison, fromage frais, toasts de pain de campagne

## LE COCOTTE DU FERMIER 13.00

Oeuf cocotte aux légumes de saison, jambon cru, jambon cuit, comté, toasts de pain de campagne

## L'ASSIETTE DU BOUCHER 13.00

Oeufs brouillés, haricots sauce tomate, saucisse de campagne, lard

## L'ASSIETTE DU MARAICHER 13.00

Shakshuka ( oeufs pochés dans une sauce tomate épicée aux poivrons, fromage frais, coriandre)

## LA FAIM DE LOUP 20.00

Assiette brunch au choix, boisson chaude, jus frais, dessert au choix

## LES PETITS PLUS

Pancakes au chocolat 5.00

Pancakes au sirop d'érable 5.00

Brioche perdue 5.00

Tarte du jour 4.50

Cake du jour 3.00

Yaourt granola 3.00

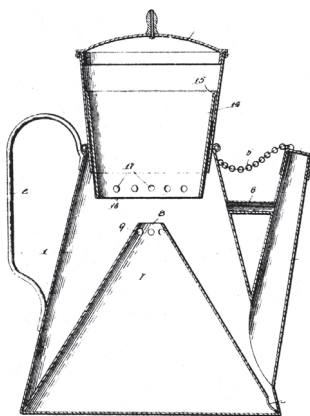
Cheese cake au spéculoos et coulis de fruit rouge 4.50

Fondant au chocolat 4.50

Cookies aux fruits secs et chocolat 3.00

Cookies tout chocolat et fleur de sel 3.00

Viennoiseries 1.50



Code Wifi : LAPOMPE1060

Du lundi au vendredi à partir de 08:00 - Week-end et jours fériés à partir de 10:00

[www.cafelapompe.be](http://www.cafelapompe.be)

à découper: 124 x 271mm

## *Suggestions*

LUNDI > VENDREDI - 11H30 > 15H00

### **LUNDI**

Risotto vert, tuile de parmesan

### **MARDI**

Aubergines mijotées au coco, tomates et poivrons, semoule

### **MERCREDI**

Penne au fenouil et à la chair à saucisse, parmesan

### **JEUDI**

Oeufs au four, sauce tomate à la harissa, fromage frais, salade

### **VENDREDI**

Burger de tacaud pané, sauce tartare, concombre, carottes et trévisse,  
poêlée de brocolis au poivre de shishuan

Tous nos produits sont faits maison, en cas d'intolérances ou d'allergies à certains aliments, n'hésitez pas à le signaler et à demander à nos serveurs la liste des allergènes.