

Café



ma 10u - 00u / di-za 08u - 00u / zo 10u - 21u

Ook open op feestdagen!

ONTBIJT



GRANOLA, YOGHURT & FRUIT | 7.90

plantaardige yoghurt, pitten, noten, bessen, seizoensfruit & esdoornsiroop

Liever Griekse yoghurt? Vraag ernaar!



ONTBIJTBORDJE | 11.50

zuurdesembrood, croissant, kaas, confituur, yoghurt, vers fruit & granola



LIBANESE BRUNCH | 14.50

zuurdesembrood, avocado, linzen in tomatensaus, hummus & huisbereide zalm

BOTERHAMMEN | v.o. 3.90

boterhammen aangeduid met * zijn beschikbaar voor ontbijt

SOEP Take-away 4,50



SOEP VAN SEIZOENSGROENTEN | 4.90

laat je verrassen door onze 100% plantaardige soepen op basis van seizoensgroenten

Portie zuurdesembrood +1.00

BOTERHAMMEN



CONFITUUR* / CHOCO* | 3.90

vers zuurdesembrood, plantaardige boter & lokale confituur of choco



HUMMUS* | 5.20

zuurdesembrood, huisgemaakte hummus, olijfolie & zonnebloempitten



LINZEN, TOMAAT & TAHIN* | 5.20

zuurdesembrood, linzen in tomatensaus met tahin



GEGRILDE KAAS* | 5.60

zuurdesembrood & gegrilde kaas



AVOCADO* | 6.50

avocado, gerookt paprikapoeder, olijfolie & limoen



GEROOSTERDE PAPRIKA & TOMAAT | 5.90

zuurdesembrood, crème van paprika, tomaat, granaatappel & citroen



ZALM, TOMAAT & GRANAATAPPEL | 6.90

zuurdesembrood, huisbereide zalm, tomaat, granaatappel & citroen



KIP & VERSE KRUIDENMAYONAISE | 6.20

zuurdesembrood, geroosterde kip & verse kruidenmayonaise

DESSERTS & ZOETE SNACKS



TAART VAN DE DAG | 5.00

verse vegan taart



CHOCOLADE CAKE | 4.00

plantaardige cake in Brussel gebakken & 100% biologisch



CHOCOLATE CHIP COOKIE | 3.50

plantaardig koekje met chocolade in Brussel gebakken & 100% biologisch



CHOCOMOUSSE | 5.00

huisbereide mousse van Belgische chocolade

OPENINGSUREN KEUKEN ontbijt 08u - 11u30 / lunch 11u30 - 15u / diner 17u - 21u

HOOFDGERECHTEN



LIBANESE SALADE | 9.90

crème van geroosterde paprika, tabouleh van peterselie & bulgur, tomaat & granaatappel met gebrande citroen, falafel van bloemkool & rucola



ZALMCARPACCIO | 12.90

huisbereide zalm met tomaat, granaatappel & gebrande citroen



FALAFEL & ZOETE AARDAPPEL | 11.90

huisgemaakte falafels van bloemkool, geroosterde zoete aardappel, paprikacrème & salade garnituur



KIP & GEROOSTERDE AARDAPPEL | 10.90

2 huisgemaakte kipbrochettes, geroosterde aardappel, verse kruidenmayonaise & salade garnituur

GERECHTEN OM TE COMBINEREN

Onze gerechten om te combineren zijn allemaal geschikt om als hapje te eten bij een lekker drankje. Voor een volwaardige maaltijd adviseren we 2 à 3 gerechten per persoon.



FALAFEL VAN BLOEMKOOL | 6.70

huisgemaakte falafels van bloemkool met garnituur



KRUIDIGE KIPBROCHETTES | 6.20

2 huisgemaarde kipbrochettes met garnituur



ZOETE AARDAPPEL & CHILI | 6.20

geroosterde zoete aardappel met chili & sumak



LINZEN, TOMAAT & TAHIN | 5.90

linzen in warme tomatensaus met komijn & tahin



TOMAAT, GRANAATAPPEL & CITROEN | 5.90

tomatensalade met granaatappel & gebrande citroen



TABOULEH | 5.90

peterseliesalade met bulgur & tomaat



GEROOSTERDE AARDAPPEL | 5.30

geroosterde aardappel met vegan kruidenmayonaise



HUMMUS | 5.90

dip op basis van kikkererwt met gezonde crackers



DIP VAN PAPRIKA | 5.90

huisgemaakte dip op basis van geroosterde paprika & cashew met zuurdesembrood

GROEPSRESERVATIES? CATERING?

info@cafedemarkten.be
www.cafedemarkten.be



SEIZOEN
VITALITEIT
PLANTAARDIG
LOKAAL
GLUTENVRIJ

Wij werken met **dagverse producten** en zijn afhankelijk van het marktaanbod. Gelieve voedselallergieën te vermelden bij bestelling.