

CHEZ FAB'S



Brunch

Tous les dimanches - de 10h00 à 15h00
ou en semaine sur réservation.

- Lunch -

11h00 - 15h00

Potage de la semaine ⁹ 6.00€
Soupe maison aux légumes de saison
accompagnée de pain.

Boenenschlupp ⁹⁻¹² 12.00€

Sandwichs froids ¹⁻⁷
Jambon, beurre, crudités 5.00€
Fromage, beurre, crudités 5.00€
Jambon fromage, beurre, crudités 6.00€

Sandwichs chauds
Porc effiloché ¹⁻¹⁰⁻¹² 8.50€
sauce barbecue maison et crudités
Nuggets ¹⁻³⁻⁷ 7.00€
sauce barbecue maison et crudités
Montagnard ¹⁻³⁻⁷ 8.00€
façon tartiflette, reblochon, lardons, oignons
Croque-monsieur ¹⁻³⁻⁷ 10.00€
4 toast, jambon, fromage et béchamel gratiné
Paté gaumais et sa salade ¹⁻³⁻⁷⁻¹² 14.00€

Crêpes salées
Jambon, fromage, salade ¹⁻³⁻⁷⁻¹² 8.00€
Jambon, fromage, salade, oeuf ¹⁻³⁻⁷⁻¹² 9.00€
Piadine ¹⁻¹² 9.00€
Crêpe italienne, mozzarella, jambon cru,
tomates, roquette et pesto

Pâtes 4 fromages / bolognaise / crème jambon ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹²
cornet à emporter 6.50€
sur place 15.00€

Salade du chef ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰ 15.00€

Bacon au sirop d'érable, poulet, parmesan,
salade romaine, tomates, sauce césar, pickles
d'oignons rouges, croûtons, chili flake.

- À partager -

19€



Assiette de charcuterie ¹⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²
Boudin, coppa, jambon cru, rosette, saucisson,
mousse de jambon, pain et condiments.

Assiette de fromage ⁷⁻¹²
Camembert, comté, bleu, buche chèvre, fromage
aux fleurs, pain et condiments.

Assiette mixte ¹⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²
Un mixte des deux avec pain et condiments.

Assiette de saumon ⁴⁻¹²
Saumon fumé, toast, citron, échalotte, persil et
cream cheese.

Bagels

Le Norvégien - 13.00€ ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹¹
Guacamole maison, saumon fumé, cream cheese,
oignons rouges, dressing soja sésame.

Le New-York pastrami - 13.00€ ¹⁻⁷⁻¹⁰
Cheddar, oignons croquants au paprika fumé,
pickels de légumes maison, mayonnaise au
wasabi ou moutade.

Buns

Le pain de viande - 13.00€ ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰
Bun au pain de viande, tartare, tomates
fraîches, double cheddar, iceberg.

L'US morning - 7.50€ ¹⁻³⁻⁷
Bun brioche, bacon croustillant, oeuf, tomates,
sauces BBQ.

Tartines

L'italienne - 15.00€ ¹⁻⁷
2 tartines garnies de pesto basilic maison, tomate d'antan,
roquette, crème de balsamique et burrata.

La «French» - 15.00€ ¹⁻⁷
2 tartines composées de brie, de roquette, de figues rôties,
de miel et de thym.

Menu enfant

Pâtes bolognaise ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹² 8.00€
Nuggets maison + pâtes ¹⁻³⁻⁷ 8.00€
Croque-monsieur ¹⁻³⁻⁷ 5.00€



- Petit dej' -

Le petit bonjour - 10€

- * café ou thé
- * jus frais
- * viennoiserie
- * toast
- * beurre et confiture

Oeufs- 5€³

Sur le plat - omelette - brouillés - à la coque

Granola - 8,50€

Yaourt grec, granola, graines de chia au miel et fruits de saison.

Bagels

Le Norvégien - 13,00€¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹¹

Guacamole maison, saumon fumé, cream cheese, oignons rouges, dressing soja sésame.

Le New-York pastrami - 13,00€¹⁻¹⁰⁻¹¹

Cheddar, oignons croquants au paprika fumé, pickels de légumes maison, mayonnaise au wasabi ou moutade.

Buns

Le pain de viande - 13,00€¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰

Bun au pain de viande, tartare, tomates fraîches, double cheddar, iceberg.

L'US morning - 7,50€¹⁻⁷⁻¹⁰

Bun brioché, bacon croustillant, oeuf, tomates, sauces BBQ.

- À toute heure -

Toast guacamole maison - 5,50€

supplément oeuf sur le plat + 2€¹
supplément bacon + 2€³
supplément saumon + 3€⁴

Banana bread - 7,50€¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸

2 tranches, toasté au beurre de cacahuète

Crêpes

au sucre - 5,00€¹⁻³⁻⁷
au chocolat - 6,50€¹⁻³⁻⁷⁻⁸
mikado - 8,00€¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Gaufre de Liège - 3,00€¹⁻³⁻⁷

supplément chantilly + 1,50€
supplément chocolat + 1,50€

Plaisirs sucré

Cannelé - 4,00€¹⁻³⁻⁷
Mousse au chocolat - 5,00€³⁻⁶⁻⁷
Brownies - 5,00€¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Viennoiseries - 3,00€¹⁻³⁻⁷

Toasts - 2,00€
beurre - confiture



Pains perdus¹⁻³⁻⁷

2 pièces sucrées et garnies de fruits de saison.

Nature - 9,50€
Sirop d'érable - 12,00€
Glace vanille - 13,50€
cannelle et caramel

Pancakes¹⁻³⁻⁷

3 pièces sucrées et garnies de fruits de saison.

Sirop d'érable - 11,00€
Beurre de cacahuète - 11,50€⁵
Pâte spéculoos - 11,50€¹⁻⁷⁻⁸

- Boissons -



Boissons chaudes

Espresso	2,80€
Lungo / Américano	2,80€
Doppio Espresso	3,00€
Cappuccino ⁷	4,00€
mousse de lait	
Flat white ⁷	4,50€
double espresso et mousse de lait	
Latte macchiato ⁷	4,50€
lait chaud, espresso, mousse de lait	
Espresso macchiato ⁷	2,90€
espresso, mousse de lait	
Déca	2,90€
Full spéculoos ¹⁻⁷⁻⁸	5,00€
latte macchiato aux spéculoos et chantilly	
Le vrai chocolat ⁷	4,00€
Thé Dammann	4,00€
Thé vert et menthe fraîche	4,80€

Vin chaud	3,50€
Irish Coffee ⁷⁻¹²	8,00€

Suppléments - 1€
crème fraîche, sirop, laits végétaux, déca, extra shot.

Jus frais

Orange pressée	4,00€
Pomme de Rachecourt	4,00€

Smoothies

Du moment (voir ardoise)	6,00€
Protéiné ⁷	8,00€
Chocolat, Vanille, café latté, fraise, banane, caramel beurre salé	

Boissons froides

Mojitea	4,00€
thé vert, menthe fraîche, citron sucre de canne	
Thé glacé maison	4,00€
thé noir, fleur d'oranger, citron, sucre de canne	
Eau 25cl / 50cl	2,50€ / 5€
Ritchie	3,50€
cola, orange, citron framboise, citron gingembre	
Zyla	3,50€
boost, focus, vitality	
Crodino	4,50€

Vins & bulles¹²

Vin (blanc, rouge, rosé)	5,00€
Crémant	6,00€
Champagne	9,00€
Champagne bouteille (Gruet)	50,00€
Maitrank	4,00€

Cocktails¹²

Mimosa	8,00€
Spritz	8,00€
Hugo	9,00€
Gin tonic	9,00€
Rhum coca	7,00€



Bières¹

Rulles pills	3,50€
Lupulus Placebo	4,00€
Lupulus Hopera	5,00€
Lupulus Blanche	4,80€
Battin fruitée	4,00€
Battin IPA	4,00€
Orval	4,50€

CHEZ FAB'S