

CHEZ FABs

De mercredi à vendredi midi
du 5 au 07 août 2026



ENTRÉES

Tian de légumes provençal

OU

Ceviche de crevettes nordiques



PLATS

Raviolis à la toscane
(épinards et tomates séchées)

OU

Poulet basquaise



DESSERTS

Mousse au chocolat

OU

Moelleux au caramel au beurre salé



Menu minimoi

Spaghettis bolo ou Nuggets

+

Boule de glace

14€

Plat : 21 €

Entrée + Plat : 28 €

Plat + Dessert : 26 €

Menu complet : 31 €

CHEZ FABS

Brunch

Tous les samedis
de 09h à 11h00

Les dimanches de 09h00 à 14h00
ou en semaine sur réservation



- Les Petits Bonjour -

du mercredi au samedi jusque 11h00

Le Petit sucré 14,00€

Pain au chocolat ou croissant
Pain de campagne et beurre
Tartinade sucrée
Yaourt & granola

Le Petit salé 14,00€

Pain de campagne et beurre
Jambon / fromage ou bacon / fromage
Oeufs sur le plat-brouillés-coque

Bun US Morning 10,00€

Omelette, bacon, tomates
et sauce BBQ maison

Toast au guacamole 6,50€

Supplément Saumon fumé 3,00€
Supplément Oeuf 2,50€

Oeufs 5,00€

Sur le plat-brouillés-coque
servi avec du pain et du beurre

Yaourt & granola 9,00€

Yaourt grec, miel, graines de chia,
fruits et granola maison

Viennoiseries 4,00€

Pain au chocolat ou croissant

Brioche perdue

sucrée et garnie de fruits frais (1 ou 2 tranches)
Nature 6/10€
Sirop d'érable 7/12€
Glace vanille 8/14€



Pancakes

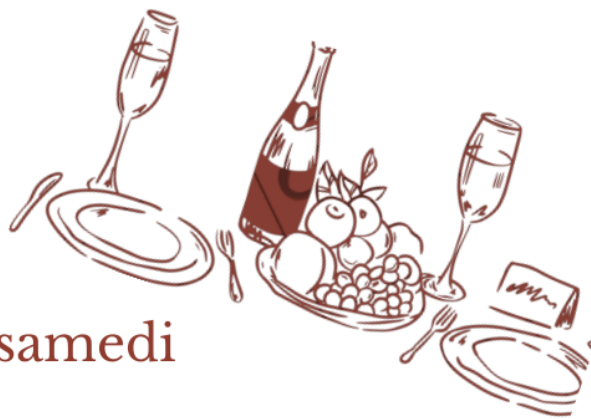
3 pièces sucrées et garnies de fruits frais
Nature 10,00€
Sirop d'érable 12,00€
Beurre de cacahuète 12,00€
Pâte spéculoos 12,00€

Crêpes

Au sucre 5,00€
Au chocolat maison 6,50€
Mikado
Sauce chocolat maison,
glace vanille et chantilly 8,00€



Suppléments
Chantilly 1,50 €
Chocolat 1,50 €
Oeuf 2,50 €
Saumon 3,00 €
Bacon 3,00 €



- Lunchs - Mercredi, vendredi & samedi 11h30-14h30

Nos Buns servis avec salade & pommes de terre sautées

Porc effiloché 21,00€
Sauce bbq maison et crudités

Pain de viande 21,00€
Sauce tartare, tomates, double cheddar, salade

Nos pâtes

Spaghettis bolognaise 19,00€
Spaghettis pesto & burrata 20,00€

Nos boulets liégeois 21,00€

Notre salade

La salade du chef 21,00€
Bacon au sirop d'érable, poulet, parmesan,
sauces César pickles d'oignons rouges, croustons

Le menu de la semaine - Voir l'ardoise

- Le Menu Minimoï - jusqu'à 12 ans

Le pâtes bolo
Les nuggets & compote



une boule de glace

14,00€



-Les Coupes de glace -

La Chocolat 9,00€

Glace chocolat et vanille, sauce chocolat maison et chantilly

Le Spéculoos Addict 10,00€

Glace spéculoos et vanille, morceaux de spéculoos, sirop de caramel et chantilly

La Dame Blanche 9,00€

Glace vanille, sauce chocolat maison et chantilly

-Les Milkshakes- 8,00 €-

Le banane

Lait, banane & glace vanille

Le choco

Lait, pépites de chocolat & glace chocolat

Le fraise

Lait, fraises & glace fraise

Le Spéculoos

Lait, spéculoos, banane & glace spéculoos

BOISSONS

CHEZ FAB'S



-Boissons chaudes-

Café/ Espresso	2,90€
Café allongé	3,00€
Double espresso	3,00€
Déca	3,00€
Capuccino	4,00€
Décapuccino	4,20€
Latte macchiato	4,00€

Thé Dammann	
voir la carte des thés	4,50€

Le Full spéculoos	5,50€
Latte macchiato, spéculoos, chantilly	
Le Vrai chocolat	5,50€
Palets de chocolat noir, lait, chantilly et marshmallows	
Le Café glacé	5,50€
Café, lait, sirop et coulis caramel crème chantilly	



Irish Coffee	9,50€
Full spéculoos Amaretto	9,50€



Suppléments	1,50€
Chantilly	1,50€
Lait végétal	1,00€
Sirop	

-Softs-

Eau plate 25cl/50cl	2,50€/5,00€
Eau pétillante 25cl/50cl	2,50€/5,00€
Sirop de grenadine, menthe, sureau	1,00€
Ritchie	4,00€
• citron framboise	
• citron gingembre	
• orange	
• orange sanguine	
Coca/coca zero	3,00€
Fever tree	4,00€
Ice tea pêche	3,00€

Jus frais	4,00€
Orange pressée	
Pomme artisanal de Rachecourt	

-Nos thés glacés maison - 6,00 €

Le mojitea	
Thé vert, citron, menthe et sucre de canne	
Le thé noir du soleil	
Thé noir, fl€ d'oranger, citron et sucre de canne	
Le vitali'thé	
Thé vert, gingembre, menthe et citron	

-Nos Smoothies - 6,50 €

- Le Kiwi - Orange, banane, kiwi
- Le Fraise -Orange, banane, fraise
- Le Café - Lait, cacao, & café



-Bières-

La Maes pills	3,00€
La Lupulus pills	3,50€
La Lupulus Brune	4,50€
La Lupulus Hopera IPA	5,00€
La Lupulus blanche	4,80€
La Lupulus Placebo (0%)	4,00€
La Lupulus Fructus	4,80€
L'Orval	5,50€
La MARA	5,50€



-Apéritifs-

Mimosa
crémant et jus d'orange 8,00€

Hugo
Crémant, liqu€ de sureau, eau pétillante
menthe et citron 10,00€

Apérol Spritz 10,00€
Gin Tonic TANQUERAY + Fever tree 11,00€
Gin Tonic ARDUENA + Fever tree 13,00€

Rhum Coca 9,00€
Whisky coca 9,00€
Pisang/ Orange 9,00€
Bardouin 6,00€
Ricard 5,00€
Porto rouge /blanc 5,00€

Nos sans alcools
Crémant 9,00€
Apérol 9,00€
Hugo 9,00€
Mojito 9,00€
Gin Tonic TANQUERAY 9,00€
Gin Tonic ARDUENA 11,00€

Nos digestifs
Irish coffe 9,50€
Full spéculos amareto 9,50€
Amaretto 6,00€
Armagnac 6,00€
Limoncello 6,00€

-Vins & bulles -

Le vin du patron blanc/rosé/rouge

Verre	5,00€
¼ litre	9,00€
½ litre	18,00€

**Demandez notre sélection de vins à la
bouteille**

Crémant	
Coupe	6,00€
Bouteille	36,00€
Champagne	
Coupe	10,00€
Bouteille	55,00€
Maitrank	4,00€
Kir vin blanc	7,00€
Kir royal	12,00€



Brunchs

Les samedis de 09h00 à 11h00
les dimanches de 9h30 à 14h00
ou en semaine sur réservation



-Le Classique - 25 € -

- Pancakes ou pain perdu
- Œufs au choix & bacon croustillant (au plat, omelette, brouillés, à la coque ou pochés)
- Pain beurre & tartinaade sucrée ou jambon fromage
- Croissant ou pain au chocolat
- Yaourt & Granola maison

-Le Gaumais -29 € -

- Une part de pâté gaumais
- Œufs au choix & bacon croustillant (au plat, omelette, brouillés, à la coque ou pochés)
- Pain perdu ou Pancakes et son bacon
- Fromage d'Orval et saucisson gaumais
- Toasts & bère

-Le Nordique – 29 € -

- Pancakes ou pain perdu ou croissant et pain au chocolat
- Œufs au choix & bacon croustillant (au plat, omelette, brouillés, à la coque ou pochés)
- Toast à l'avocat
- Toast fromage frais & saumon fumé, citron & aneth

-Le Healthy – 22€ -

- Un smoothie
- Yaourt & Granola maison
- Pancakes & fruits frais
- Œuf à la coque et ses mouillettes

-L'Anglais – 27 € -

- Pancakes & sirop d'érable
- Œufs au plat, bacon croustillant
- Haricots rouges, tomates, champignons
- Boudin noir
- Toasts & bère



-Le Mini Moi - 15€- (jusqu'à 12 ans)

- Jus d'orange ou jus de pomme ou eau
- Pancakes ou pain perdu
- Œuf à la coque et ses mouillettes
- Croissant ou pain au chocolat



MENU DU VENDREDI SOIR



La carte du vendredi soir

ENTRÉES

Escargots de Bourgogne (6pièces)	12,00€
Toast aux champignons	13,00€
Ravioles (recette de la semaine)	14,00€
Assiette de saumon	17,00€

PLATS

Boulets liégeois	21,00€
Spaghettis bolognaise	19,00€
Spaghettis Pesto/burrata	20,00€
Le camembert rôti	23,00€
La brochette de bœuf	29,00€
La brochette de Scampis	30,00€

DESSERTS

Mousse au chocolat	6,00€
Tarte au citron	6,00€
Panna Cotta	6,00€
Gâteau aux pommes	6,00€
L'assiette de fromage	10,00€