

# JOUR DE FÊTE

FEESTAAL RESTAURANT SALLE DE FÊTE

## SALADES

-  **Végan / Végé** 13  
Légumes de saisons, couscous perlé, houmous, herbes fraîches et oignons crispy
- Norvégienne** 17  
Saumon fumé, fromage frais, pommes de terre grenailles, oignons rouges, laitue romaine et vinaigrette crémeuse
- César** 15  
Poulet grillé, laitue romaine, oeuf dur, anchois, dressing césar, croutons et copeaux de parmesan

## OEUFS BENEDICTE

2 oeufs pochés bio sur un muffin anglais toasté bio et notre sauce hollandaise signature au beurre noisette

-  **Classique** 13  
Bacon, ciboulette ciselée
-  **Avocats** 15  
Guacamole, ciboulette ciselée
- Royale** 18  
Epinards sautés, saumon fumé, ciboulette ciselée

## GAUFFRES

Notre recette signature de gaufres belges

-  **Classique** 9  
beurre et sirop d'érable
-  **Nocciolata** 12  
Nocciolata bio, banane rôtie, noisettes toastées
- Cocorico** 14  
Poulet frit, sirop d'érable

## FORMULE BRUNCH

29

WEEK-END ONLY

- 1 boisson chaude,
- 1 jus d'orange pressé,
- 1 choix dans les oeufs bio,
- 1 gâteau maison

## MENU DE LA SEMAINE

- SOUPE 7
- QUICHE 10
- PLAT DU JOUR 15
- DESSERTS 7

du lundi au vendredi uniquement

## BURGERS

Nos burgers sont servis avec pdt à la friture, salade et aioli maison

- Poulet croustillant** 15  
Poulet frit, beurre au miel, mayonnaise, laitue, pickles
- Signature** 19  
Boeuf galicien mûré Rubia, confiture d'oignons fumés, bacon croustillant, cheddar, pickles, sauce signature
-  **Vegan** 17  
Burger vegan aux haricots noirs (The Vegan Butcher's Choice), fromage vegan, confiture d'oignons fumés, pickles, sauce burger

## CIABATTA

-  **Fromage & oignons** 8  
Fromage du jour, confiture d'oignons, salade et mayonnaise
- Porchetta bio** 10  
Porchetta biologique des Pouilles, mozzarella, tomates & balsamique
- Saumon fumé** 12  
Saumon fumé, fromage à la crème ciboulette, pickles de concombre et citron

## TOASTS

-  **Oeuf & bacon** 13  
Bacon croustillant, oeufs brouillés et ciboulette
-  **Guacamole** 13  
Guacamole et tomates Datterini
- Tuna melt** 14  
Thon et fromage fondu

## EXTRA

- Pain et beurre** 3
- Pommes de terre à la friture et épices maison** 4

**FORMULES**  
Soupe + Plat 17  
ou  
Plat + dessert 17  
Plat du jour ou formule  
avec un verre de vin  
ou un soft maison 19

Tous nos plats sont aussi à emporter

JourDeFete  
Fete177181

Share your pictures,  
ideas, proposals,... on



@JourDeFeteBxl  
www.jour-de-fete.be  
contact@jour-de-fete.be

# ORGANISEZ votre événement privé ou professionnel ici

Demandez au staff pour plus d'infos  
ou envoyez-nous un e-mail :  
contact@jour-de-fete.be

# JOUR DE FÊTE

FEESTZAAL RESTAURANT SALLE DE FÊTE

## SOFT

Eau (plate/petillante)	2.5
 Ice tea maison	5
 Bissap maison - à base d'hibiscus	5
 Jus de pommes bio "Appelfabriek"	5
Club MATE - boisson énergisante	6
Ritchie cola / cola zero	5
Jus d'oranges pressé	6
Mocktail (Raspberry, cranberry, lime & fresh mint)	6
Smoothie (voir tableau)	6

## BIÈRES

Jupiler	3
 Trottinette - Alcohol free IPA	5
 Bicyclette	5
Kriek	5
Duvel	5
Lefte blonde	5
Triple Karmeliet	6
Orval	7

## VIN & BULLES

Vin du mois	6
Prosecco	6

## COCKTAILS

Mimosa	8
Aperol Spritz	10
Gin tonic	10
Negroni	12
Cuba libre	12

## CAFÉ GLACÉ

Latte glacé	6
Espresso freddo	6
Chaï latte glacé	6
Matcha glacé	6

## THÉ

Thé à la menthe fraîche	5
Thé bio de l' 	4
Thé vert Sancha	
Thé noir Rwanda	
Infusion du mois	

## CAFÉ

Espresso	3
Espresso Macchiato	3.5
Double espresso	4
Americano	3.5
Capuccino	4
Flat white	4.5
Latte	4.5
Mocaccino	4.5
Chaï latte	5
Matcha latte	5
* suppl. oat milk (OATLY)	0.5

## CHOCOLAT CHAUD

au chocolat noir belge	5
Suppl. crème fraîche	0,5



JourdeFete  
Fete177181

Share your pictures,  
ideas, proposals,... on



@JourDeFeteBxl  
www.jour-de-fete.be  
contact@jour-de-fete.be