




Brasserie Culturelle & Bio

Ch. de l'Ourthe, 74
6900 Marche-en-Famenne
0470/90.13.81
www.mcfa.be/le-tiroir-des-saveurs
 /Le-Tiroir-des-Saveurs

Le coin arménien

- Les Ravioles faites-maison**
farciés aux boeuf, ails, coriandre... ❤️ 21 €
- Les Ravioles végétariennes**
farciés champignons, persil, échalotes... 21 €
- La planche Découverte**
(Divers plaisirs arméniens) 21 €
- Toniri lavash Poulet**
(Durum arménien) 15 €
- Toniri lavash végétarien**
Omelette à la mode arménienne 15 €

Nos Croques (Accompagnés de crudités)

- Monsieur**
Pain Ciabatta Bio, Jambon Artisanal
de la boucherie Poës, Fromage 10 €
- Monseigneur**
Pain Ciabatta Bio, Saumon Fumé,
Fromage, Oignons Rouges 12 €
- Le Provençal**
Pain Buns Bio, Chèvre, Tomates, Ail,
Origan, Ciboulette 11 €
- Le Romain**
Pain Fougasse Bio, Coulis de Tomates,
Basilic, Jambon Artisanal de la boucherie
Poës, Mozzarella 13 €
- Le Croque des Abruzzes**
Pain Ciabatta Bio, Pesto vert, Jambon
Toscan, Mozzarella 10 €
- Le Viasano** (100% végétarien)
Pain Fougasse Bio, Tomates, Basilic,
Mozzarella 12 €

Nos Pains Garnis *(Accompagnés de crudités)*

Le Famenne

Pain Ciabatta Bio, Boulette Artisanale de la Boucherie Poës, Salade, Tomates, Carottes, Concombres, Oignons, Moutarde à l'Ancienne 9€

Le Parisien

Pain Ciabatta Bio, Jambon Artisanal de la Boucherie Poës, Fromage, Salade, Tomates, Carottes, Concombres, Oignons, Vinaigrette 9€

Le Hollandais

Pain Ciabatta Bio, Fromage, Salade, Tomates, Carottes, Concombres, Oignons, Vinaigrette 8€

L'Artisanal

Pain Ciabatta Bio, Jambon Artisanal de la Boucherie Poës, Salade, Tomates, Carottes, Concombres, Oignons, Vinaigrette 8€

Le Grec

Pain Ciabatta Bio Grillé, Tapenade Maison, Poivrons Farcis à la Feta, Olive, Salade 9€

L'Italien

Pain Ciabatta Bio Grillé, Jambon Toscan, Tomates Confites, Olives, Roquette, Parmesan 9€

L'Oriental

Pain Ciabatta Bio, Poulet épicé, Poivrons Grillés, Salade, Tomates, Oignons 12€

Le Norvégien

Pain Ciabatta Bio, Fromage Blanc Aux Fines Herbes, Saumon Fumé, Salade, Ciboulette, Cressonnette 12€

Le Végé

Pain Ciabatta Bio, Boulette de Pois Chiches, mélange de Légumes Grillés 11€

Bruschetta Contadina

Poêlée de Légumes sur Tranches de pain
Multi Céréales Grillées, Parmesan,
Pecorino, Crudités 14€

Soupe du Jour

Accompagnée de tranches de Pain Multi
Céréales Bio, Beurre de Ferme 7€

Le Tiroir des P'tits Diables

Le Croque Monsieur 5€
Le pain garni Jambon-Fromage 5€
La P'tite Soupe 5€
Le Coup de Cœur Enfant 10€

À grignoter

Les salés

Chips : sel, paprika ou légumes (bio) 2€
Boulette artisanale
(Boucherie Poès à Marche) 2€
Saucisse sèche artisanale
(Boucherie Poès à Marche) 2€
La portion de fromage 5€
La portion de saucisson 5€
La portion mixte (fromage, saucisson) 9€

Les sans alcool

Les Eaux

La Bru Plate 25 cl	2€
La Bru Pétillante 25 cl	2€

Les Eaux aromatisées

La Spa pétillante citron 25 cl	2€
La Spa pétillante pamplemousse 25 cl	2€

Les Limonades bio

Bionina Orange Sanguine	2,5€
Bionina Citron	2,5€
Bionina Pamplemousse	2,5€
Bionina Grenade	2,5€

Le Chocolat froid Bio-équitable 2,5€

Les Jus de Fruits et de Légumes bio

Le jus de pomme-cerise	2,5€
Le jus de pomme-orange	2,5€
Le jus santé (tomate, céleri, carotte, betterave)	2,5€
Le Verre de Jus de Pomme Artisanal	2,5€
Le Verre de Jus d'Orange Bio	2,5€

» N'hésitez pas à jeter un oeil à nos **suggestions du jour!**


+ Avant chaque représentation à la Maison de la Culture, Le Tiroir des Saveurs vous propose des menus liés aux thématiques des spectacles.

Une formule "**repas + spectacle**" qui comblera tous vos sens !

Les apéros du Tiroir

Le Kir bio	5€
Le Pineau des Charentes bio	5€
Le Porto rouge bio	5€
L'Apérol vin blanc bio	7€
L'Apéritif sans alcool	7€
(inspiration du moment)	
Le Cocktail Passion	9€

Les classiques du Tiroir

Le Vieux Rhum	9€
Le Whisky d'exception	9€
La Vodka Beluga glacée 	9€
Le Cognac d'exception	12€

Nos rhums arrangés Bio & équitables

Le Gingembre, Piment	6€
L'Ananas, Vanille	6€
Le Gingembre, Ananas	6€
Le Vanille, Café	6€

Les digestifs du Tiroir

L'Amaretto Bio	6€
La Liqueur du moment	6€

Les vins biologiques

Le Tiroir des Saveurs vous présente son choix de vins issus de l'agriculture biologique à déguster accompagnés de nos plats, mais aussi tout simplement pour le plaisir des sens. . .

Les vins au verre (18 cl)

Minervois rosé	4€
Côte de Bergerac, Château Miaudoux (Moelleux)	4€
Chardonnay blanc	4€
Languedoc St-Christol rouge (Vieille vigne)	4€
Grillo blanc (Sicilien) ❤️	4,5€

Les suggestions à la bouteille

Rouge

“Vacqueyras” Domaine Montirius, Côte du Rhône, 2014	26 €
--	------

Rosé

“Arbaude” Côte de Provence, 2016	21 €
-------------------------------------	------

Blanc

“La Chèvre d’Or” ❤️ Côte du Rhône, Domaine Alary, 2016	24 €
---	------

Les bières

Au fût

(Brasserie Dupont et Brasserie Huyghe)

La Pils	2€
La Moinette Blonde (Bio)	3€
La Lupulus Organicus ❤️	3€
La Lupulus Blanche	3€

À la bouteille (33 cl)

Les Blondes

(Brasserie Dupont, Brasserie Caracole, Brasserie Ellezeloise, Brasserie Saint-Monon, Brasserie de la Lesse et Brasserie Huyghe)

La Saint-Monon au miel	3,5€
La Monogozo pils (sans gluten, Bio, équitable)	4€
La Delirium Tremens	4€
La Quintine (Bio)	4€
L'Arogante	4€
Notre Bière sans alcool (Clausthaler)	2,5€

La Blanche

La Brunehaut (sans gluten et Bio)	3,5€
-----------------------------------	------

Les Ambrées

(Brasserie Dupont, Brasserie Brunehaut, Brasserie Saint-Monon et Brasserie de la Lesse)

La Brunehaut (sans gluten et Bio)	3,5€
La Cambrée	3,5€
La Val-Dieu Triple	4€
La Caracole (Bio)	4€

Les Brunes

(Brasserie Dupont et Brasserie de la Lesse)

La Monk's Stout	3€
La Rouge-Croix	3,5€
L'Hibernatus	4€

Les Trappistes

(Abbaye Notre-Dame de Saint-Remy, Abbaye Notre-Dame d'Orval et Abbaye Notre-Dame de Scourmont)

La Rochefort 8	4€
L'Orval	4€
La Chimay bleue	4€
La Trappe Puur (Blonde & Bio) 	3,5€

Les Fruitées

La Mongozo Banane ou Coco (Fairtrade/Max Havelaar)	4€
Lindemans - Faro	3,5€
Lindemans - Framboise ou Cassis	3,5€

Les boissons chaudes bio-équitables

Le Café

Les Classiques

Le petit Espresso	2,5€
Le grand Espresso	2,5€
Le Décaféiné	2,5€
Le Cappuccino (Crème fraîche)	3,5€
Le Lait Russe	3,5€

Le véritable Cappuccino à l'Italienne

Espresso, Mousse de lait	3,5€
--------------------------	------

Les Alcoolisés

L'Irish Coffee (Whisky Bio et crème fraîche maison)	9€
--	----

L'Island Coffee (Rhum Bio et crème fraîche maison)	9€
---	----

Le Chocolat chaud Bio & Fairtrade

Noir Nature	3,5€
Avec Chantilly	4€

Nos coups de cœur Bio et Brûlant

Le Café Harmonie *(avec sa petite douceur)*

Chocolat Blanc, Espresso, Mousse de lait 6 €

L'Or des Incas *(avec sa petite douceur)*

Chocolat Chaud, Cannelle, Piment 5 €

Le Café des Saveurs

Espresso, Assortiment de Minis Desserts Maison 9 €

La Tasse de Chocolat blanc brûlant

Lait brûlant, Chocolat blanc et sa petite douceur 5 €

Nos succulents Latte Macchiato ♥ ♥

Espresso, Mousse de lait - Arômes au choix :

*Vanille, Cookie, Spéculoos, Cannelle, Macaron,
Noisette, Caramel, Crème brûlée, Chocolat noir,
Chocolat blanc, Chocolat cookie, Châtaigne,
Chai tea*

5 €

Nos Thés glacés 5 €

Tous nos thés d'exception peuvent être servis glacés, minute.

Les Thés de Béi Chá 3 €

(Exceptés les thés Kukicha Toasté et Mary Bong à 4€)

Passion et partage anime le cœur de Béi Chá. Ensemble, ils bâtissent une sélection entièrement dédiée à votre amour des thés et de leurs infusions. Béi Chá aurait pu être une marque parmi d'autres mais elle s'attache à mettre à la portée de tous un voyage au royaume de la qualité, des traditions et du savoir-faire !

N'hésitez pas à demander les boîtes de senteurs qui vous permettront de choisir la saveur de votre thé avant de le commander.

Thés verts

Adam & Eve

Thé vert Sencha et Kuki chá, thé blanc Pai MuTan (79%), fruits du dragon, Kiwi, framboises, arilles de grenade, citronnelle, arômes.
(Temps d'infusion : 2-3 min.)

Baiser Acidulé

Thé vert*, verveine des Indes*, arôme naturel citronné. (Temps d'infusion : 2 min.)

Jasmine Mao Feng

Thé vert, arôme de fleurs de jasmin*.

(Temps d'infusion : 2-3 min.)

Kukicha Toasté

Tiges et feuilles de thé vert*. Notes de café doux et de chocolat noir. (Temps d'infusion : 1-3 min.) 4€

Mexico

Thé vert, morceaux de figes*, morceaux d'aloé vera*, bois de santal, pétales d'oranges. Arôme de figue de Barbarie. (Temps d'infusion : 2 min.)

Le temps des cerises

Thé vert, morceaux de cerise*, pétales de tournesol, arôme de cerise sauvage.

(Temps d'infusion : 1-2 min.)

Voyage à Marrakech

Thé vert, feuilles de menthe, arôme naturel de menthe. (Temps d'infusion : 2 min.)

Thé noirs

50 Nuances

Thé noir, fleurs de lavande, arôme de bergamote avec un soupçon de lavande et de vanille.

(Temps d'infusion : 2 min.)

Nationale 7

Thé noir, morceaux de cerises*, morceaux d'amandes**, arôme de liqueur d'amande.

(Temps d'infusion : 2 min.)

Mary Bong

Feuille de thé noir*. (Temps d'infusion : 2-4 min.) 4€

Orgueil et Prégugé

Épine-vinette, graines de grenade, marc d'argousier, fleurs de rose, fruits d'églantier, graines de fruit d'églantier, cannelle, feuilles de mûrier sauvage, avoine verte, feuilles de menthe, arôme naturel raffiné, léger et fruité de rose et de cannelle.

(Temps d'infusion : 6-10 min.)

Tisanes

À l'Ombre d'Athéna

Feuilles d'olivier*, morceaux de pomme*, mélisse*, arômes naturels de fraise et d'orange.

(Temps d'infusion : 6-10 min.)

Chai Original

Morceaux de cannelle*, cardamome*, poivre noir*, clous de girofle*, gingembre*.

(Temps d'infusion : 6-10 min.)

Hibernatus

Cette tisane pourvoira à trouver l'agréable chemin du ressourcement. Un moment privilégié pour se reposer et recharger ses batteries.

Farfadet

Morceaux de pomme*, zestes d'orange*, betterave rouge*, citronnelle*, pétales de souci, arôme naturel exotique fruité. (Temps d'infusion : 6-10 min.)

Loup Y es-Tu ?

Morceaux de pomme, papaye, groseilles noires, raisin de Corinthe, baies de sureau, framboises et fraises, fleurs d'hibiscus de tournesol et de bleuet, arômes.

(Temps d'infusion : 10-12 min.)

Mary Poppins

Morceaux de pommes blanches*, morceaux de pommes, hibiscus, morceaux de papaye*, cubes de melon*, éclats d'ananas*, feuilles de bambou, boutons de rose rouges, fleurs de mauve et de bleuets, arôme cassis-melon. (Temps d'infusion : 6-10 min.)

Oolong

Mon Ange

Thé Oolong, baies goji, petits morceaux de fraise, arômes de fraise-mangue-ananas.
(Temps d'infusion : 3-4 min.)

Rooibos

Une caravane dans le désert

Une mer de dunes rougie par le soleil couchant. La caravane s'est installée et, sous les tentes, le thé accompagne le repas. Les verres fument, parfument le campement. La nuit, d'un bleu infini ponctué d'or, sera belle de toutes les aventures de la journée.

Maté

La Fontaine de Jouvence

Maté vert, réglisse, morceaux de cannelle, fenouil, verveine citronnée, aloe vera*, feuilles d'ortie, de groseille rouge, de menthe, ginseng, arôme de groseille rouge. (Temps d'infusion : 6-10 min.)

Culture biologique () - Allergène (**)
Différencier arôme naturel
et arôme = arôme de synthèse.*

