

PETIT DÉJEUNER DE 8H À 12H

Le Classique 12

1/2 baguette, 1 viennoiserie au choix
 Confiture maison, beurre, pâte à tartiner
 Jus d'orange pressé frais
 et boisson chaude au choix

Le Continental 19

1/2 baguette, 1 viennoiserie au choix
 Confiture maison, beurre, pâte à tartiner
 Jambon de Paris et fromage Gouda,
 ½ avocat, granola, yaourt bio
 Jus d'orange pressé frais, boisson chaude au choix

Les viennoiseries

| | |
|--|-----|
| Croissant / croissant aux amandes | 2,5 |
| Pain au chocolat / torsade au chocolat | 2,5 |
| Petite brioche / sandwich mou | 2,5 |
| Couque suisse | 2,5 |

Les plus

| | |
|---|-----|
| Yaourt fermier bio | 4,5 |
| Le panier de baguette, beurre fermier, confiture maison, pâte à tartiner | 6 |
| Assiette de jambon de Paris et Gouda, baguette | 10 |
| Assiette de saumon fumé, baguette | 18 |
| ½ avocat, baguette | 8 |
| Granola bio, yaourt Beillevaire | 8 |

BRUNCH DE 8H À 15H

Le brunch Voltaire 23

1/2 baguette, 1 viennoiserie au choix
 Confiture maison, beurre, pâte à tartiner
 Jambon de Paris et fromage Gouda
 OU
 Saumon fumé, 1/2 avocat, houmous
 Granola, yaourt bio
 Jus d'orange pressé frais, boisson chaude au choix

LE COMPTOIR DE 12H À 18H

La soupe du jour - 8

COMPOSEZ VOTRE ASSIETTE EN SÉLECTIONNANT

3 BASES ET 1 PROTÉINE : **PETITE ASSIETTE** - 19

4 BASES ET 1 PROTEINE : **GRANDE ASSIETTE** - 24

LES BASES

1. Les légumes

- Brocoletti
- Légumes grillés
- Carottes gingembre coriandre
- Epinards
- Patates douces
- Mix de légumes verts
- Haricots verts

2. Les féculents

- Pommes de terre grenailles
- Semoule aux amandes et herbes fraîches
- Nouilles soba au sésame

3. Les salades

- Nouilles soba au poulet et cacahuètes
- Coeurs d'artichauts, tomates, parmesan
- Courgettes, feta, tomates confites
- Petits pois à la française
- Penne, sauce tomate, mozza et basilic
- Pommes de terre, légumes et saumon fumé

LES PROTÉINES

1. Viandes

- Suprême de volaille grillé
- Courgette farcie au haché d'agneau
- Rôti de veau

2. Poissons

- Cabillaud rôti
- Bar snacké au piment d'espelette
- Solette meunière

3. Végétariennes

- Curry d'aubergines
- Spaghetti de légumes à la bolo végété

SUPPLEMENT SECONDE PROTEINE +3€

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
 arachides, soja, gluten, lactose, crustacés, œufs, alliacés, ...
 Veuillez vous adresser à nos serveuses pour tout renseignement complémentaire.

DESSERTS

Les pâtisseries du comptoir, selon disponibilité

| | |
|-----------------------------|-----|
| Croûte aux fruits de saison | 9 |
| Merveilleux | 8 |
| Tarte citron meringuée | 7 |
| Mousse au chocolat | 7 |
| Tiramisu | 7 |
| Éclair chocolat | 7 |
| Millefeuille vanille | 7 |
| Eclair fraisier | 8 |
| Bombe chocovilla | 8 |
| Feuilleté aux abricots | 8 |
| Feuilleté aux poires | 8 |
| Opéra | 7 |
| Cookie (samedi - dimanche) | 4,5 |

POUR L'APÉRO

| | |
|---|-----|
| La planche apéritive | 17 |
| Dès de fromage | 4 |
| Chips | 3 |
| Grosses olives vertes des Pouilles (7p) | 3,5 |
| Amandes grillées | 7 |
| Saucisson 1/2 | 5 |

EAUX, SOFTS ET JUS

| | |
|--|-----|
| Spa plate ou Bru pétillante ½ | 4 |
| Le verre de grenadine | 4 |
| Coca, Coca Zéro, Coca Light | 4 |
| Sprite, Ice Tea, tonic | 4 |
| Jus d'orange pressé / jus de citron pressé | 6,5 |
| Jus de pamplemousse pressé | 6,5 |
| Jus vitamine (pomme, carotte, citron, gingembre) | 7,5 |
| Jus de pomme | 6 |
| Le Chose : tonic et jus de pamplemousse | 7 |
| Smoothie fraise-framboise | 7 |
| Smoothie créole (kiwi, mangue, banane) | 7 |
| Café frappé/latte glacé | 6,5 |
| Thé glacé | 6,5 |
| Jus Pépins | 6,5 |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|------------------------------------|-------|
| Espresso, Ristretto, café | 3,5 |
| Café allongé | 4 |
| Latte Macchiato, double espresso | 4,5 |
| Cappuccino, chocolat chaud | 4,5 |
| Avec lait de soja ou lait d'amande | + 0,5 |
| Thé menthe fraîche | 5 |
| Japanese sencha (thé vert doux) | 4 |
| Earl Grey, English Breakfast | 4 |
| Wedding tea | 4,5 |
| Thé Chai | 6,5 |
| Infusion verveine ou camomille | 4 |

VINS ET CHAMPAGNES

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Champagne Billecart-Salmon | 75 |
| Champagne Ruinart | 13/80 |
| Prosecco | 8/42 |
| Kir vin blanc | 6 |
| Mimosa | 14 |
| Kir royal | 14 |
| Sancerre, Henri Bourgeois | 37 |
| Chardonnay, F.F. Coppola | 36 |
| Petit Chablis, La Chablisienne | 5,5/16/28 |
| Chardonnay, Bourdic | 5/14/25 |
| Château Pas du Cerf, Diane rosé | 6,5/19/34 |
| Bourgogne, Pinot Noir, Nuiton-Beaunoy | 5,5/16/28 |
| Clos du Notaire, Côte de Bourg | 7,5/22/38 |

BIÈRES ET ALCOOLS

| | |
|----------------------------|-----|
| Carlsberg | 4 |
| Triple 8 | 6 |
| Cristal | 4 |
| Lefte blonde / Lefte brune | 5,5 |
| Corona | 4,5 |
| Apérol Spritz | 9 |
| Gin Hendrickx & Fever Tree | 12 |
| Copper Head & Fever Tree | 14 |

voltaire

Place G. Brugmann, 3 - 1050 Bruxelles
Restaurant et traiteur ouverts tous les jours de 8h à 19h30