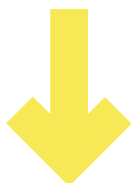




POUR MANGER C'EST ICI




A PARTAGER (OU PAS)

PLANCHE MIXTE 16
*Sélection de charcuteries de chez **Comptoir des Chefs** et fromages du moment. Confiture de coing.*

 **PLANCHE VEGÉ** 15
Houmous cacahuètes citron vert, baba ganoush, dip de poivrons fêta, olives Kalamata, légumes de saison.

 **SAINT MARCELIN** 12
Truffé, pdt Grenailles, toasts de pain grillés

 **WRAP FALAFEL** 10
Galette, sauce blanche, falafels, jeunes pousses.

OEUF PARFAIT 12
Crème infusée au lard, lardons, croustillant

 **KFC** 9
Korean Fried Cauliflower / Choux fleur frits à la coréenne

 **CHEESE & CHIPS** 7
Frites maison, mousse de Cheddar affiné, moutarde, bière, éclats de jaune d'oeuf

POUTINE DE LA LUCK 10,5
Frites maison, cheddar affiné, sauce gravy
SUPPLÉMENTS : Pulled pork +4€, Viande hachée +4€, Bacon grillé +4€, Oignons sautés +2€, Champignons +2€

 **POUTINE VÉGAN** 13,5
Frites maison, faux-mage, sauce gravy végétan, seitan maison

 **FRITES ET SAUCE MAISON** 5
Mayonnaise
Gold - Moutarde, miel et épices
Spicy - Mayo, harissa et épices

 VÉGÉ

 VEGAN

 GLUTEN FREE

★ LA LUCK ★

BRASSERIE LUDIQUE

Facebook @ La Luck Brussels — Instagram @LaLuckBrussels

COIN GOURMAND

PLATS

LE BURGER 18

Buns boulanger *Hopla Geiss*, viande hachée Black Angus, sauce cocktail, coleslaw, mimolette crémeuse. Servi avec frites.

HOT DOG 15,5

Pain *Hopla Geiss*, pulled pork, sauce barbecue maison. Servi avec frites.

RACLETTE BOWL 16

Pommes de terre grenailles, fromage à raclette, jambon blanc, cornichons

MAC'N'CHEESE 15

Macaronni, béchamel au cheddar affiné, gratiné au cheddar.

RISOTTO D'ÉPEAUTRE 15

Brunoise de petits légumes, mascarpone, carottes lactofermentées, pesto ail des ours, Parmesan

CÔTE DE COCHON 20

Pêle-mêle de légumes racines, purée de butternut, sauce ail noir

DOS DE CABILLAUD 19

Quintessence de maïs, caviar de citron confit

DESSERTS

SNEAKY 9,5

Mousse chocolat noisettes, crémeux et éclats de noisettes caramélisées, caramel onctueux, sablé farine de châtaigne.

AGRUMI 9

Meringue verveine, crémeux citron kalamansi, sablé pamplemousse, gelée clémentine, miel combava.

TOUTE TATIN 8,5

Sablé breton, pomme tatin, caramel passion, crémeux tonka avoine

TIRAMUSI 9,5

Biscuit cuillère, sirop Sortilège, crêpe dentelle, praliné café, crémeux Namelaka noir, mousse mascarpone vanille

COOKIE GEANT 5

Aux pépites de chocolat

CAFE & THE GOURMAND 8

4 mignardises — Irish Coffee +5€

 VÉGÉ

 VEGAN

 GLUTEN FREE

CARTE BRUNCH FOOD

OEUFS BÉNÉDICTES 17

Saumon fumé, œufs pochés, muffin au charbon, concassé de tomates, hollandaise au miso, salade de pommes de terre, fruits frais.

BAO CHERMOULA 17

Pain vapeur, poulet façon chermoula, sauce toum, salade d'herbettes, pickles, oeuf sur plat. Servi avec salade ou frites de patates douces.

PANCAKES 9

Trois pancakes sucrés, sirop d'érable ou pâte chocolatée.

ASSIETTE VÉGAN 22

Gaufre, brouillade de tofu aux légumes de saison, fèves au sirop d'érable, salade du moment, pancakes ou pain complet. Servi avec frites de patates douces, mini frozen bowl et fruits de saison.

ASSIETTE BRUNCH 22

Trois œufs sur le plat ou brouillés, bacon, saucisse, fèves au sirop d'érable. Choix de pancakes ou pain de campagne. Servi avec salade de pommes de terre et fruits frais.

FROZEN BOWL 13

Yaourt de soja aux fruits rouges, granola maison, fruits frais de saison, coulis fraises, pudding de chia.

BANANA LOST 13

Banana bread façon pain perdu, coulis de fraises, glace yaourt, chantilly lavande, fruits rouges.

CHICKEN WAFFLE 16

Gaufre maison, poulet crunchy aux herbes, deux œufs pochés, syphon pecorino au poivre, salsa, tomates confites, miettes de jambon.

BREAKFAST BURGER 17,5

*Buns de chez **Hopla Geiss**, pastrami, œufs mimosa, pickles de légumes, parmesan, tomates confites, jeunes pousses, mayo poireaux. Servi avec salade ou frites de patates douces.*

BAGEL OF THE DAY

Ask the staff

Suppléments : Portion de bacon +3€, portion de fèves au sirop d'érable +2€, frites de patates douces +5€

AJOUTE 5€ À TON PLAT

*pour un verre de jus du moment de chez **Fruit Collect** et le café/thé à volonté*

PLEASE NOTE

On veut ce qu'il y a de mieux dans ton assiette : du frais et du bio. Pour éviter tout gaspillage, nos quantités sont limitées. Sorry s'il y a des ruptures.

COCKTAILS

MIMOSA	9
<i>Cava, jus d'oranges pressées</i>	
SPIRITZ	10
<i>Gin Beefeater, Lillet rosé, sirop hibiscus et gingembre, citron jaune, Prosecco.</i>	
EXPRESSO MARTINI	10
<i>Dada Chapel Vodka, frangelico, chaï, espresso</i>	

BIERES

LULU	3/5,5
<i>Pils</i>	
SURREALISTE	4,5/8,5
<i>Pale Ale</i>	
JAMBE DE BOIS	4/8
<i>Hoppy Tripel</i>	
ODNAR	4/8
<i>Cherry Dark Sour</i>	
BIÈRES DU MOMENT ASK US!	

HOT DRINKS

THÉ BIO TEATAP	4
<i>Morning Detox, Earl Grey, Chaï, Pêche tranquille ou Super Moringa</i>	
CHAÏ LATTE	5
MATCHA LATTE	5
CAFÉ FRAPPÉ	5,5
<i>Au sirop d'érable et de la chantilly</i>	
CHOCOLAT CHAUD	4,5
<i>+ chantilly maison 0,5€</i>	

SOFTS

JUS APPELAERE	4
<i>Orange, Pomme ou Poire</i>	
KOMBUCHA	5
<i>Smile kombucha Bruxelles</i>	
THÉ GLACÉ MAISON	4,5
<i>Thés bio Tea Tap</i>	
CITRONADE MAISON	4,5

MILKSHAKE

YOU'RE SO SWEET	7
<i>Glace vanille, pâte de spéculoos, lait, coulis caramel + Bourbon 3€</i>	

SMOOTHIES

MORNING BOOST	6,5
<i>Carotte, gingembre, jus d'orange, citron vert</i>	
MATCHA CHA CHA	6,5
<i>Matcha, banane, noix de cajou, dates, lait d'avoine</i>	

GOOD TO KNOW

Tous nos œufs sont de catégorie O, bio et nous viennent de poules élevées en plein air. Nous favorisons les produits locaux et bio. Il nous tient à cœur de créer du lien avec nos artisans : notre pain provient de Hopla Geiss à Saint-Gilles.

JEUX EN ILLIMITE

ALL YOU CAN PLAY	5
-------------------------	---

Notre brunch est servi le samedi de 12h à 15h et le dimanche de 11h à 15h.