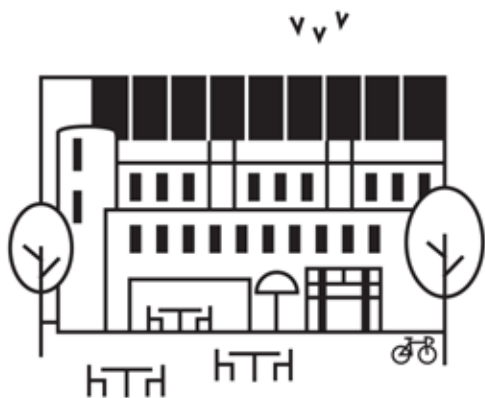


TanDem

fiets | café | vélo

menu



Avenue des Arts 7-8
*(Entrée du café vélo
en intérieur d'îlot)*
1210 Bruxelles

lun-ven 8.30-16.00
jeu 8.30-22.00
sam 11.00-18.00
fermé le dimanche

 /tandem_fietscafevelo

 /tandemfietscafevelo

 fietscafevelo@gmail.com

 www.tandemcafe.be



Boissons froides*

Spa 25cl (plate / pétillante)	2
Jus du Pajottenland – Pomme Pomme-Cerise Sureau Raisin Orange	2,5
Fever Tree	2,5
Thé glacé maison	3
Limonade maison	3
Bionade	3,5
Jus du jour	4

*eau du robinet à volonté, servez-vous !

Boissons chaudes

CAFÉ Or

Espresso	2
Espresso macchiato	2,5
Doppio	2,5
Lungo	2,5
Cappuccino	3
Flat white	3,2
Latte	3,5
Café glacé	4

THÉ | TISANE *La Bonthé des plantes* 3

Yin-Yang – Thé vert légèrement structuré par le gingembre (yang) et adouci par la fraîcheur des aïrelles et de la citronnelle (yin).

As de cœur – Assemblage de plusieurs thés noirs (Ceylan, Inde du Sud, Assam) et de fleur d'été (pétales de souci, fleurs de mauve, pétales de rose, fleurs de jasmin, fleurs de bleuet).

Madeleine de Proust (tisane) – Fruits séchés, citronnelle, fleurs d'hibiscus, écorces d'orange, cardamome, Pop-corn, fleurs de mauve, graines de coriandre, arôme naturel, pétales de rose.

Apéritifs (tisane) – Citronnelle, lapacho, hibiscus, gingembre, fruit d'églantier, écorces d'orange, anis étoilé.

Vins | Bulles

Le blanc, le rouge et le rosé de Tandem

verre 3 | quart 5 | demi 9

blanc : Coteaux du Pic, nez fruité, sec en bouche

rouge : Coteaux du Pic, rouge frais et fruité

rosé : Coteaux du Languedoc, souple, fruité et sec

Blanc de Blanc (bulles)

verre 5 | bouteille 27

Domaine Laurent Vogt Pinot BIO : une bulle très fine, un nez très fin, sec et rafraichissant

Bières

Cyclist bier (33cl) 3

Brasserie de la Senne

Taras Boulba (33cl) 3,2

Zinnebir (33cl) 3,5

Jambe de bois (33cl) 4

Brasserie de l'Ermitage

Théorème de l'Empereur (33cl) 4

Lanterne (33cl) 4

De grand matin (jusqu'à 11h)

Viennoiserie au choix	1,5
Bocal matinal – yaourt bioferme + fruits de saison	4,5
– yaourt bioferme + granola maison	4,5
– yaourt bioferme + fruits de saison + granola maison	5,5
Le p'tit salé – pain + gouda belge + jambon d'Eddy	5
+ confiture Emi et Lou / Miel de Bruxelles	1

Sur le temps de midi (à partir de 11h)

Soupe du jour	4
Soupe du jour + pain + beurre	5
Côté pain (au choix : baguette - tartine - pain polaire - sans gluten)	5
Le classique – jambon d'Eddy, gouda belge, crudités de saison, œuf, mayonnaise maison	
Le cannibal – tartare de bœuf, céleri blanc, parmesan, mayonnaise moutardée maison	
Le giro – rillettes de maquereau, tapenade d'olives noires, jeunes pousses de coriandre	
Le grimpeur – chèvre frais, chutney de saison, fruits et graines grillées	
Le maillot vert – légumes de saison grillés à l'huile d'olive et aux herbes fraîches, houmous	
Le maillot jaune – œufs brouillés à l'estragon + chips de légumes OU chips de bacon	
Suggestion de la semaine – voir tableau	
Le ravito – 1/2 sandwich au choix + soupe OU salade + limonade OU thé glacé maison	8
Les assiettes Tandem (au choix : végété - végétan - sans gluten - sans lactose)	
Le petit braquet – 3 préparations de légumes de saison + un verre de soupe (voir tableau)	8
Le grand braquet – 3 préparations de légumes de saison + un verre de soupe + tartinade + pain (voir tableau)	10
+ supplément falafel (végan) OU boulette maison	2,5

Un petit sucré ? (toute la journée)

Biscuits – voir comptoir	2,5
Gâteaux et tartes – voir comptoir	3,5
Petit bocal – voir comptoir	3,5
Les glaces de Nanouk Ice – voir goûts au tableau	3

Un petit salé ? (toute la journée)

La tartinade du tableau + pain (sans gluten sur demande)	4
Houmous + pain (sans gluten sur demande)	4
La portion de fromage / saucisson / mixte + moutarde Tierenteyn	4

Nos produits sont minutieusement choisis, majoritairement locaux, de saison et privilégiant les circuits courts.

Du salé pour le souper

Soupe du jour	4
Soupe du jour + pain + beurre	5
Les assiettes Tandem (au choix : végété - végétan - sans gluten - sans lactose)	
Le petit braquet – 3 préparations de légumes de saison + un verre de soupe (voir tableau)	8
Le grand braquet – 3 préparations de légumes de saison + un verre de soupe + tartinade + pain (voir tableau)	10
+ supplément falafel (végan) OU boulette maison	2,5

Du salé à partager (ou pas)

La tartinade du tableau + pain (sans gluten sur demande)	4
Houmous + pain (sans gluten sur demande)	4
La portion de fromage / saucisson / mixte + moutarde Tierenteyn	4
La planche de fromages belges + pain et beurre	12
La planche de charcuteries belges + pain et beurre	12
La planche mixte + pain + beurre	15

Du sucré

Biscuits – voir comptoir	2,5
Gâteaux et tartes – voir comptoir	3,5
Petit bocal – voir comptoir	3,5
Les glaces de Nanouk Ice – voir goûts au tableau	3

De 11h à 15h

Nous vous proposons tous les samedis un brunch 100% fait maison, à partager en famille ou entre amis. Buffet sucré-salé et eaux aromatisées à volonté.

Adultes (à partir de 12 ans) – buffet + 1 boisson chaude ET 1 boisson froide	22
Enfants (de 7 à 12 ans) – buffet + 1 boisson chaude ET 1 boisson froide	10
Bambin (de 3 à 6 ans) – buffet + 1 boisson froide	5

De 15h à 18h

Le salé à partager et le sucré de ci-dessus n'attendent que vous !

Nos produits sont minutieusement choisis, majoritairement locaux, de saison et privilégiant les circuits courts.



réparer



mécanicien·ne·s pro



réparations express

main d'œuvre

15 min	10,50€
30 min	21€
45 min	31,50€
60 min	42€

+ *pièces* **1 à ... €**