

CARTE DES VINS BIO

> Rouge

Domaine de Cristia, Grenache Rouge (14%)

IGP Méditerranée, Rhône - France

le verre	la bouteille
4,00 €	18,00 €

Cantina Fiorentino, Galatea Negroamaro (13,5%)

IGP Agro di Galatina, Pouilles - Italie

5,00 € 22,00 €

Clos des Nines, PULP Rouge (13,5%)

VDP Collines de la Moure, Occitanie - France

20,00 €

Cantina Fiorentino, Galatea Primitivo (13,5%)

IGP Agro di Galatina, Pouilles - Italie

22,00 €

> Blanc

Cantina Fiorentino, Verdeca e Fiano (12%)

IGP Agro di Galatina, Pouilles - Italie

4,00 € 18,00 €

Clos des Nines, PULP Blanc (12,5%)

VDP Collines de la Moure, Occitanie - France

20,00 €

> Rosé | Mousseux

Clos des Nines, Niño (12,5%)

Coteaux du Languedoc - France

4,00 € 20,00 €

Enguera, In a Bubble Cava Brut (11,6%)

Valence - Espagne

20,00 €

café des faïen ciers

menu

BOISSONS

> Soft

eau plate / pétillante 2,00 €

jus looza pomme cerise / orange / tropical

 villers orange / citron


ice tea pétillant / pêche

cécémel


schweppes tonic / agrum

 ritchie cola / zero 3,00 €

> Bière

 grisette bio blonde sans gluten 25cl

 brunehaut bio blonde 33cl

 brunehaut bio ambrée 33cl


liefmans

 lupulus blonde 33cl

 st-feuillien blonde 33cl

leffe blonde 33cl

chouffe blonde 33cl 4,00 €

 orval 33cl

 chimay bleue 33cl 5,00 €

> Boisson chaude

expresso 2,00 €

café / décaféiné 3,00 €

thé / tisane (palais des thés) 3,00 €

chocolat chaud (cécémel) 3,50 €

cappucino (crème fraîche ou
mousse de lait) 3,50 €

> Apéritif

spritz (avec prosecco) 6,00 €

EN-CAS


> Salé

chips au sel 2,00 €

chips au paprika 2,00 €

> Sucré

gaufre 1,50 €

 barre de chocolat belge 3,00 €
(plusieurs goûts disponibles)

Découvrez nos formules pour les groupes sur
www.keramis.be/cafe-des-faienciers
Uniquement sur réservation

PETITE RESTAURATION

> Croque-monsieur
accompagné de salade

casa

jambon, gouda 7,50 €

catteau

champignons, tapenade d'olives vertes,
tomates séchées, emmental

roquefort

roquefort, brie, gouda, miel, raisins secs

8,00 €

ostende

crevettes grises, fromage à raclette 9,00 €

> Quiches

accompagné de salade 12,00 €

> Salade


saumon

salade, tomate, citron, pain sans gluten

chèvre chaud

salade, tomate, cerneau de noix, raisin sec,
miel, pain grillé

9,00 €

 produits locaux

CARTE DES VINS BIO

> Rouge

Domaine de Cristia, Grenache Rouge (14%)

IGP Méditerranée, Rhône - France

le verre	la bouteille
4,00 €	18,00 €

Cantina Fiorentino, Galatea Negroamaro (13,5%)

IGP Agro di Galatina, Pouilles - Italie

5,00 € 22,00 €

Clos des Nines, PULP Rouge (13,5%)

VDP Collines de la Moure, Occitanie - France

20,00 €

Cantina Fiorentino, Galatea Primitivo (13,5%)

IGP Agro di Galatina, Pouilles - Italie

22,00 €

> Blanc

Cantina Fiorentino, Verdeca e Fiano (12%)

IGP Agro di Galatina, Pouilles - Italie

4,00 € 18,00 €

Clos des Nines, PULP Blanc (12,5%)

VDP Collines de la Moure, Occitanie - France

20,00 €

> Rosé | Mousseux

Clos des Nines, Niño (12,5%)

Coteaux du Languedoc - France

4,00 € 20,00 €

Enguera, In a Bubble Cava Brut (11,6%)

Valence - Espagne

20,00 €

café des faïen cières

menu

BOISSONS

> Soft

eau plate / pétillante 2,00 €

jus looza pomme cerise / orange / tropical

 villers orange / citron


ice tea pétillant / pêche

cécémel

schweppes tonic / agrum

 ritchie cola / zero 3,00 €

> Bière


 grisette bio blonde sans gluten 25cl

 brunehaut bio blonde 33cl

 brunehaut bio ambrée 33cl

liefmans

 lupulus blonde 33cl

 st-feuillien blonde 33cl

leffe blonde 33cl

chouffe blonde 33cl 4,00 €

 orval 33cl

 chimay bleue 33cl 5,00 €

> Boisson chaude

expresso 2,00 €

café / décaféiné 3,00 €

thé / tisane (palais des thés) 3,00 €

chocolat chaud (cécémel) 3,50 €

cappucino (crème fraîche ou
mousse de lait) 3,50 €

> Apéritif

spritz (avec prosecco) 6,00 €

EN-CAS


> Salé

chips au sel 2,00 €

chips au paprika 2,00 €

> Sucré

gaufre 1,50 €

 barre de chocolat belge 3,00 €
(plusieurs goûts disponibles)

Découvrez nos formules pour les groupes sur
www.keramis.be/cafe-des-faienciers
Uniquement sur réservation

PETITE RESTAURATION

> Croque-monsieur
accompagné de salade

casa

jambon, gouda 7,50 €

catteau

champignons, tapenade d'olives vertes,
tomates séchées, emmental

roquefort

roquefort, brie, gouda, miel, raisins secs

8,00 €

ostende

crevettes grises, fromage à raclette 9,00 €

> Quiches

accompagné de salade 12,00 €

> Salade


saumon

salade, tomate, citron, pain sans gluten

chèvre chaud

salade, tomate, cerneau de noix, raisin sec,
miel, pain grillé

9,00 €

 produits locaux