

BIÈRES

AU FÛT

De Koninck (5,2%)
La Chouffe (8%)
Tank 7 Boulevard (8,5%)
Vedett IPA (5,5%)
Liefmans Oud Bruin (25 cl - 5%)

Bières au fût du moment, regardez nos tableaux de suggestions

GRANDES BOUTEILLES À PARTAGER (75 cl)

Prix		Prix
2,9	DUVEL (8,5%)	10,5
3,7	LIEFMANS KRIEK BRUT (8%)	12,9
4,2	LIEFMANS GOUDENBAND (8%)	12,9
3,5	CHÂTEAU D'YCHOUFFE (9%)	19,-

EN BOUTEILLE

Prix		Prix
4,3	Triplé d'Anvers (33 cl - 8%)	4,3
4,9	Lost in Spice (33 cl - 5,2%)	3,9
3,5	Maredsous 8° Bruin (33 cl - 8%)	4,2
3,5	Maredsous 10° Tripel (33 cl - 10%)	4,5
3,7	Chouffe Soleil (33 cl - 6%)	3,9
4,9	Chouffe Houblon (33 cl - 9%)	4,6
5,-	Cherry Chouffe	4,5
5,5	Golden Carolus (33 cl - 8,5%)	4,5
3,-	Westmalle Triple (33 cl - 8,5%)	4,5
3,-	Orval (33 cl - 6,9%)	4,9
4,5	Sol (33 cl - 4,5%)	4,-
4,5	Carlsberg (0,0%)	3,-
3,9	Brewdog Nanny State (sans alcool - 33 cl - 0,5%)	3,9

SOFTDRINKS

Coca-Cola	2,8
Coca-Cola Zero	2,8
Jus d'Orange	2,8
Jus de Pommes	2,8
Jus de Tomates	2,8
Schwepes Ginger Ale	3,-
Schwepes Regular Tonic	2,8
Ice tea FAIT MAISON	3,5

FROM OUR SODA FOUNTAIN

Eau gazeuse ou plate (verre)	2,-
Eau gazeuse ou plate (bouteille 3/4 L)	5,-

HANDMADE LEMONADES PLATES OU PÉTILLANTES

DELICIEUX AVEC DU VODKA +2,5€ (2 CL)

Straight Lemon	3,5
Floral Ginger & Orange	3,5
Vintage Coke	3,5
Lemon & Rose	3,5

ENCORE MEILLEUR AVEC UN PEU DE GIN ! +2,5€ (2 CL)

GOÛTEZ LE AU RHUM +2,5€ (2 CL)

APERÔ

Cava 'Pupitre' Brut (verre)	6,-
Cava 'Pupitre' Brut (bouteille)	29,-
Aperol Spritz	7,5
Campari Premium Tonic	8,-
Bankes (Gin & Premium Tonic)	9,-
Bulldog (Gin & Premium Tonic)	10,5
Bloody Mary	10,5
Otomat Daiquiri Punch	7,-
Somersby Cider	3,5
Ginger Seedlip (0,0%)	8,-
Crodino (0,0%)	6,-

ALCOOLS

Wild Turkey	6,5
Appleton Estate (rhum brun)	6,5
Amaretto	6,5
Hierbas de las Dunas	6,5
Sky Vodka	6,5

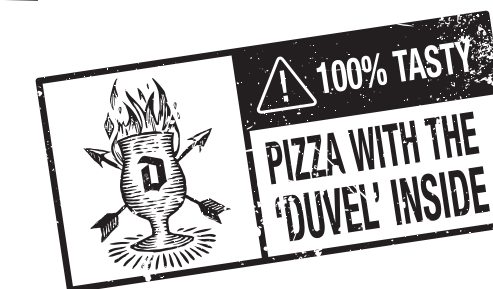
OTOMAT HEAVENLY PIZZA

BIENVENUE CHEZ OTOMAT, HEAVENLY PIZZA!

INSPIRÉES PAR DE NOMBREUX VOYAGES AUTOUR DU GLOBE, NOS PIZZAS ONT UN GOÛT ET UNE CROÛTE AU CROQUANT UNIQUE. POURQUOI ? GRÂCE À LA LEVURE DE LA BIÈRE DUVEL ET À NOTRE PATIENCE : LA PÂTE REPOSE ET GONFLE PENDANT 3 JOURS AVANT DE PASSER AU FOUR.

CHOISISSEZ LES PIZZAS ROUGES (OTOMAT PIZZA) OU BLANCHES (NOTOMAT PIZZA) ET SOYEZ SURPRIS PAR LES "TOPPING" ORIGINAUX. UN CHOIX DIFFICILE ?! PAS DE PROBLÈME ! CHEZ OTOMAT NOUS AIMONS PARTAGER POUR DÉCOUVRIR. ENTRE AMIS, COMMANDEZ DIFFÉRENTES PIZZAS ET PARTAGEZ-LES EN TOUTE CONVIVIALITÉ.

CONSEIL : NOS PIZZAS SE MANGENT FACILEMENT À LA MAIN. UTILISEZ LES PETITES ASSIETTES POUR PARTAGER LES DIFFÉRENTES RECETTES. PAS FAN DE DÉGUSTER À LA MAIN ? DEMANDEZ DES COUVERTS NÉCESSAIRES. NOUS CHANGEONS RÉGULIÈREMENT NOS MENUS ET NOS BIÈRES : JETEZ UN ŒIL SUR NOS TABLEAUX OU SURFEZ SUR NOTRE SITE WEB : WWW.OTOMAT.BE



Svp, payez à la caisse ! Nous acceptons : le Cash, Bancontact, Visa, Maestro, Mastercard, Cheques-repas.

Tous nos prix sont indiqués en euro.

Otomat Free WIFI

Allergènes ? Consultez à nos collaborateurs pour plus d'info.

NOS VINS

▷ VINS MAISON

'Par verre' ou en 'Pôt Lyonnais'		
Blanc : Domaine du Péras (Sauvignon)	3,8	14,5
Rouge : Domaine du Péras (Merlot)	3,8	14,5
Rosé : Domaine du Péras (Syrah)	3,8	14,5

Cava 'Pupitre' Brut

verre	50 cl
verre	bouteille
6,-	29,-

▷ EN BOUTEILLE

Blanc : Barros Vinho Branco (Arinto)	24,9
Blanc : Hauts de Margon "Maestria" (Chardonnay)	29,5
Blanc : Quinta da Foz-Vinha Branco (Sauvignon)	37,-
Rouge : Domaine La Colombette (Pinot Noir)	24,9
Rouge : La Torre Negroamaro (Negroamaro)	31,-
Rouge : Domaine d'Eole (Grenache)	37,-

ENTRÉES

TO SHARE UPFRONT À PARTAGER OU EN PLAT

HOUSE BURRATA 15,-

Plat original et goûteux. Une harmonie délicieuse entre rouge ardent et blanc onctueux velouté. ('Burrata' mozzarella, pesto, mix de tomates, oignon rouge et pignons de pin)

BIÈRE CONSEILLÉE : CHÂTEAU D'YCHOUFFE rosé 75cl 19,-
L'apéro idéal à la bière

ASSIÈTE DE CHARCUTERIE 16,9

Une sélection de viandes raffinées (jambon cru, salami au fenouil), houmous, straciatella (cœur de la buratta) et XO-vieux fromage (Van Tricht).

PARFAIT POUR L'APÉRO!

SIDE SALADS

MUSHROOM SIDE SALAD 3,8

Champignons crus finement coupés, cœur de laitue, poivron rouge et vinaigrette au yaourt

BETTEROOT SIDE SALAD 3,8

Betterave, feuilles d'épinards à l'ail, menthe fraîche, yaourt

OTOMAT SIDE SALAD 3,8

Salade de tomates aux oignons rouges

POTAGE

UN POTAGE AUX TOMATES EN ENTRÉE OU COMME REPAS AVEC DU PAIN

	petit	large
OTOMAT Potage aux tomates et boulettes de viandes	4,5	7,5

ENRICHISSEZ VOTRE POTAGE AVEC DE LA STRACIATELLA +2€ (LE CŒUR DE LA BURRATA)

OTOMAT PIZZA'S

MARGHARITA CLASSIC STYLE 9,5

Le classique des classiques ! Un combinaison de trois couleurs : Vert, Blanc et Rouge !

BIÈRE CONSEILLÉE : Vedett EXTRA Blond 3,5

ENRICHISSEZ CES CLASSIQUES AVEC DES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES :

Grana Padano 1,-
Mesclun- roquette ou straciatella (le cœur de la burrata) 2,-
Jambon cru Belge, jambon cuit, mozzarella di bufala ou burrata 3,-
Dolce gorgonzola 3,5

MADRAS 14,5

Délicieux mélange de poulet tendre, cumin, curry madras, mangue, mozzarella, oignon rouge et coriandre.

BIÈRE CONSEILLÉE : Vedett IPA (au fût) 3,5

RITMO DE LA NACHO 13,5

Une furie Mexicaine aux haricots noires, jalapeno, nachos, oignon rouge, cheddar et coriandre. Et avec deux surprises on top : crème fraîche et guacamole.

BIÈRE CONSEILLÉE : Sol 4,-

BUSHWICK 14,9

Ode au resto Roberta's : mozzarella, origan sur une pizza rouge, finition fraîche de Ricotta di Bufala et salami au fenouil.

BIÈRE CONSEILLÉE : Vedett Session IPA 3,7

ROCK THE KASBAH 15,5

Un clin d'œil à l'Afrique du Nord merguez, poivron rouge, raisins secs et raz el hanout. En finition feta, coriandre et menthe.

BIÈRE CONSEILLÉE : Triple d'Anvers 4,3

BOULE & BOULETTE 14,9

Viande hachée assaisonnée aux graines de fenouil, oignon rouge, basilic et Grana Padano. Salade de mesclun par-dessus!

BIÈRE CONSEILLÉE : Tank 7 (au fût) 4,2

TOM SELLECK 13,9

5 ingrédients géniaux sur une seule pizza : de l'ananas assaisonné aux piments jalapenos, jambon à l'os, gingembre mariné et Ricotta di Bufala.

BIÈRE CONSEILLÉE : Lost in Spice 3,9

THREE OF A KIND 35,- (pour 2P)

3 petites pizzas, parfait à partager à 2
RITMO DE LA NACHO, VOL AU VENT & GIVE PEARS A CHANCE, accompagnées de 2 side salads de votre choix.

BIÈRES D'ACCOMPAGNEMENT : 15,- POUR 2
Craftbeer (au fût), Chouffe soleil 33 cl & Liefmans Goudenband 33 cl

LUNCH TIME

Choisissez parmi toutes nos pizzas (sauf pizza Classic) servies en petit format et accompagnées d'une side salad au choix !

12,5

NOTOMAT PIZZA'S

TIP
+ DÉLICIEUX GORGONZOLA ITALIEN

CLASSIC BIANCA PIZZAFIORE 9,5

Less is more : sauce blanche, thym, mozzarella et oignon rouge.

BIÈRE CONSEILLÉE : Vedett WHITE 3,5

ENRICHISSEZ CES CLASSIQUES AVEC DES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES :

Grana Padano 1,-
Mesclun- roquette ou straciatella (le cœur de la burrata) 2,-
Jambon cru Belge- jambon cuit- mozzarella di bufala ou burrata 3,-
Dolce gorgonzola 3,5

SAILORMAN 13,5

La favorite de Popeye : sauce blanche et épinards, mozzarella, ail, filet d'anchois et noix de muscade.

BIÈRE CONSEILLÉE : Vedett EXTRA Blond 3,5

ABBEY ROAD 14,9

3 fromages belges de haute gamme (Van Tricht) accompagnés de petits oignons et cornichons.

BIÈRE CONSEILLÉE : Maredsous 10° Tripel 4,5

WITH LOVE FROM B. (DE SAISON) 14,5

Un classique belge fait avec amour : jambon à l'os, sauce blanche, Gruyère, noix de muscade et chicon de 'pleine terre'.

BIÈRE CONSEILLÉE : Duvel 4,3

VOL AU VENT 14,5

Poulet tendre, petit boulettes, champignons et Grana Padano.
Cresson frais et de la mousseline on top.

BIÈRE CONSEILLÉE : Chouffe Soleil 3,9

PUMPKIN JACK FLASH (DE SAISON) 13,9

Patate douce, noyer cendré, oignon rouge, pomme, poivron rouge et fromage de chèvre.

BIÈRE CONSEILLÉE : Vedette WHITE 3,5

GIVE PEARS A CHANCE 14,9

Combinaison au goût surprenant : fromage bleu, poire et sirop de Liège à la 'Liefmans'.
Salade de mesclun par-dessus !

BIÈRE CONSEILLÉE : Liefmans Goudenband 4,5

VEGAN PIZZA'S

MEGA VEGA 13,9

Hors catégorie ! La première pizza 100% végétalienne au menu. A base de carottes accompagnées de jeune chou frisé, chou-fleur et champignons.

BIÈRE CONSEILLÉE : Wild Jo 3,9

LAS VEGA 13,9

La petite sœur de la Mega Vega! Une pizza véganiste surprenante à base d'une légumaise au curry, jeunes pousses d'épinards à l'ail et champignons. 'Zuma pasta' (chili maison extra piquant au piment habanero), Espuma de Yaourt de soja et copeaux de noix de coco.

BIÈRE CONSEILLÉE : Triple d'Anvers 4,3