

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, oignons rouges et pignons de pin)

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

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 16,9

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

PARFAIT POUR
L'APERO!

POTAGE

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

OTOMAT Potage aux tomates
et boulettes de viandes

petit large

4,5 7,5

ENRICHISSEZ VOTRE POTAGE AVEC DE LA STRACCIATELLA +2€
(LE COEUR DE LA BURRATA)

SIDE SALADS

MUSHROOM SIDE SALAD 3,8

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

BEETROOT 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

CHICON SIDE SALAD 3,8

Chicon, pomme, noix de pécan et une vinaigrette au miel

NEW

BUTTERNUT SIDE SALAD 3,8

Butternut, patate douce, jeune chou frisé, oignons frits avec une vinaigrette

NOTOMAT SIDE SALAD 3,8

Salade de mesclun et vinaigrette

DESSERTS

PIZZA NUTELLA 7,5

Fraises et noisettes.

GIVE PEARS A CHANCE 9,5 / 14,9

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

DAME BLANCHE 8,-

GLACE ENFANT 5,-

DOLCE CALZONE 10,-

Chausson garni de lemon curd et 2 boules de glace à la vanille. LE dessert à partager à 2.

PAVLOVA PIZZA 13,9

Sur un disque de meringue, crème yaourt, fruits rouges et coulis. Parfait à partager après le repas pour 3 personnes.

ETON MESS 8,-

Meringue, crème yaourt, fruits rouges et coulis, servi dans un verre.



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 CE CLASSIQUE 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, oignons rouges et coriandre.

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

RITMO DE LA NACHO 13,5

Une furie Mexicaine aux haricots noirs, jalapeno, nachos, oignons rouges, 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 épices raz el hanout. En finition feta, coriandre et menthe.

BIÈRE CONSEILLÉE : Tripel d'Anvers 4,3

BOULE & BOULETTE 14,9

Viande hachée assaisonnée aux graines de fenouil, oignons rouges, basilic et Grana Padano. salade de mesclun au 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 : La Chouffe (au fût) 3,7

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

3 petites pizzas, parfaites 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 oignons rouges.

BIÈRE CONSEILLÉE : Vedett WHITE 3,5

ENRICHISSEZ CE CLASSIQUE AVEC
DES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES. :

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

BRUSSELS' PROUD 13,9

NEW

Toutes les saveurs bruxelloises sur une pizza!
Pain de viande, choux de Bruxelles et cerises,
crumble de spéculoos belge.

BIÈRE CONSEILLÉE : Oud Bruin (au fût) 3,3

ABBEY ROAD 14,9

3 fromages belges haut de 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, petites 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, butternut, oignons rouges, pomme,
pigment 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. À base de carottes accompagnées
de jeune chou frisé, chou-fleur et champignons.

BIÈRE CONSEILLÉE : Wild Jo 3,9

LAS VEGA 13,9

HOT & SPICY

La petite sœur de la Mega Vega! Une pizza végétalienne
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 : Tripel d'Anvers 4,3