

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'APERÔ!

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

OTOMAT SIDE SALAD 3,8

Salade de tomates aux oignons rouges

COLESLAW SALAD 3,8

Chou blanc, oignons d'Amsterdam, sauce à l'ail et oignons croustillants

BEETROOT SIDE SALAD 3,8

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

CHICON SIDE SALAD 3,8

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

NOTOMAT SIDE SALAD 3,8

Salade de mesclun et vinaigrette

DESSERTS

PIZZA NUTELLA 7,5

Fraises et noisettes.

ETON MESS 8,-

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

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.

TRIPLE CHOCOLATE PIZZA 10,5

Goûtez trois différents types de chocolat, des noix grillées croustillantes et des marshmallows légèrement brûlés. Fini avec de la poudre de citron vert du Mexique et du basilic thaïlandais.

PAVLOVA PIZZA 13,9

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



MARGHERITA 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 stracciatella
(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 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 IPA Session (au fût) 2,9

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 2P

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

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

ASPERGES À LA FLAMANDE (DE SAISON) 16,9

LIMITED TIME ONLY

Un vrai classique aux printemps ! Richement garni d'asperges blanches, d'un oeuf dur, de persil, d'une pincée de noix muscade et de miettes de Gouda affiné.

BIÈRE CONSEILLÉE : Duvel Tripel Hop Citra 4,6

LITTLE RED COURGETTE (DE SAISON) 14,9

BACK IN TOWN!

Un exercice de goût tout en nesse entre la courgette, piment rouge, menthe fraîche et mozzarella di bufala.

BIÈRE CONSEILLÉE : De Koninck (au fût) 2,9

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

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

NEW

DIRTY VEGAN 14,9

Notre toute nouvelle pizza végane ! Seitan grillé au four sur notre sauce tomate. Agrémentée de 3 sortes d'oignons : d'Amsterdam, rouge et frit. Garnie de cornichons, chou blanc et une sauce à l'ail végane relevée.

BIÈRE CONSEILLÉE : Wild Jo 3,9

HOT & SPICY

LAS VEGA 13,9

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