

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 +Z€ (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

COLESLAW SIDE SALAD 3,8

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

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

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.

OTOMAT PIZZA'S

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,-

ROCKET & HAM WITH A TWIST 15,9

Jambon cru belge, roquette et délicieux cœur de burrata, le tout avec une touche de citron.

BIÈRE CONSEILLÉE : Duvel 4,3

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

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, oignons rouges, 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

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

SAILORMAN 13,5

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

BIÈRE CONSEILLÉE : Single Wide IPA 4,9

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

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

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

LITTLE RED COURGETTE (DE SAISON) 14,9

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

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

Nouveau ! Seitan assorti à notre sauce tomate, assaisonné d'oignons: d'Amsterdam, rouges et frits en plus d'un savoureux mélange de cornichons, de chou blanc et d'une sauce végétalienne à l'ail.

BIÈRE CONSEILLÉE : Wild Jo 3,9

BACK DUE TO POPULAR DEMAND!

MEGA VEGA 13,9

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

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

HOT & SPICY

LAS VEGA 13,9

Essayez ! Jeunes pousses d'épinards à l'ail et champignons sur notre base de légumaise au curry piquante. Garni avec de flocons de noix de coco et un espuma de yogourt au soja.

BIÈRE CONSEILLÉE : Tripel d'Anvers 4,3