

la cachette

ESPACE GOURMAND

LUNCH

Mercredi, jeudi et vendredi de 12h à 14h
Fermé les jours fériés

CUISINE DE TERROIR

2 samedis par mois
Le menu du moment ainsi que les dates se trouvent à la fin de la carte

BRUNCH

1 dimanche par mois

SOIRÉES SPÉCIALES . APÉROS . ATELIERS & + ENCORE

À La Cachette, nous mettons un point d'honneur à vous accueillir dans un cadre convivial et champêtre tout en vous proposant une cuisine savoureuse, simple et authentique.

La majorité est faite maison, est de saison et produite localement (en partie dans notre champs pour les légumes bio, et dans la grange là-bas derrière pour les truites arc-en-ciel).

Pour le reste, nous nous fournissons notamment chez les Salaisons du Pont d'Amour, Badjawe, Moulin du Stwerdu, Gyn'aigrette, Plantations Luc Noël, Coq des Prés, Commanderie7, la Boucherie Hesbignonne, Cafés Preko, REBEL, BelGoBio, Jardin d'E-Den, Ferme de la Chapelle, Hesby-Drink, Aux Sens larges, À Table, Pisciculture d'Annevoie...

En venant ici, vous soutenez l'économie locale, les petits producteurs et vous faites vivre une famille :)

Et maintenant, installez-vous confortablement et passez un délicieux moment...

  www.lacachette-ciplet.be



[La Gazette de La Cachette](#)

Inscrivez-vous à notre newsletter pour recevoir 1 fois par mois les infos relatives aux soirées spéciales, les menus de terroir, les lunchs du mois... **Promis, on ne vous spammera pas!**

M I A M - M I A M

LUNCH DE LA SEMAINE

Chaque semaine, Sarah vous propose un lunch différent: des classiques, des plats originaux ou surprenants... mais toujours avec un maximum de produits frais, locaux et de saison.

2 SERVICES ~ 17,50€

Potage & Plat ou Plat & Dessert

3 SERVICES ~ 19,50€

Potage, Plat & Dessert

P'TIT POYON (-12 ans) ~ 9,50€

Le 3 services en version enfant.
Switch possible avec un 1/2 sandwich.

SALADES ~ 15,50€

CHAMPI-CROQ

Laitue, poêlée de champignons, pancetta grillée, parmesan, noix, vinaigrette huile d'olive & balsamique.

LA POUPOULETTE

Laitue, poulet, carottes râpées, coriandre, pickles d'oignons rouges, cacahuètes concassées, sauce cacahuète.

CÉSAR DES PRÉS

Laitue, poulet, pancetta grillée, parmesan, croutons maison, œufs durs, sauce césar.

VEGGIE

CURRY DE LÉGUMES ~ 16,50€

Riz, patates douce, poireaux, curry, oignons, lait de coco, gingembre, ail, ciboulette, coriandre, cacahuètes.

LINGUINE TARTUFATA ~ 16,50€

Linguine, beurre, crème, échalote, tartufata, fleur de sel.

FORMULE SANDWICH

DÉLICE DES BOIS

Poêlée de champignons, pancetta grillée, parmesan, mayo à la truffe.

LE POUPOULET

Poulet, coriandre, sauce cacahuète, cacahuètes concassées, carottes râpées, pickles d'oignons rouges.

JAMBON ou COMTÉ ou LES 2

Jambon braisé et/ou Comté, mayo, cornichons maison, œufs durs, oignons frits, salade.

+ **POTAGE ou DESSERT ~ 12,50€**

+ **POTAGE et DESSERT ~ 16,00€**

LE SANDWICH SEUL EST UNIQUEMENT À EMPORTER

AUTOUR DE LA TRUITE

ASSIETTE FROIDE ~ 19,50€

Truite fumée, mousse de truite, œufs de truite, salade & pain.

ACCRA'PONIE ~ 16,50€

Accras (beignets) de truite aquaponique, salade, duo de sauces.

BAGEL ARC-EN-CIEL ~ 14,50€

Bagel, mousse de truite, pickles d'oignons rouges, œufs de truite, chips aux algues.

DESSERT

CACHETTE ~ 8,50€

Meringue, glace vanille, coulis de fruit ~~disponible incessamment~~ maison, crumble d'amandes.

... DE LA SEMAINE ~ 5,00€

Voir mini présentoir.

G L O U - G L O U P A R - C I

SOFTS

Eau Plate ou Pétillante 1/4	2,75
Eau Plate ou Pétillante 1/2	4,75
Ritchie Citron / Orange	3,75
Paola Cola Normal / Zéro <small>S{Ø}WA</small>	3,50
Ginger Beer Ardent <small>S{Ø}WA</small>	4,00
Thé Glacé <small>S{Ø}WA</small>	4,00
Tonic Thomas Henry	3,75
Fritz Rhubarbe 	BIENTÔT
DrinkAFlower Citron & Pêche 	4,50
<small>Infusion à froid pétillante de fruits associée à l'essence apaisante de la fleur de Honeybush</small>	
DrinkAFlower Lime & Gingembre 	4,50
<small>Infusion à froid pétillante de fruits associée à l'essence délicate de la fleur de Jasmin</small>	
Jus de Pomme Luc Noël Braives	3,00
Jus de Pomme & Cerise	4,00
<small>Atelier Constant Berger à Battice</small>	
Jus de Pomme & Gingembre <small>Pajottenlander</small>	3,50

CAFÉS PREKO

Blend Arabica Mexique & Colombie

Espresso	3,00
Café	3,50
Cappuccino mousse de lait *	4,50
Latte *	4,75
Sirop Cookie / Noisette / Caramel	1,50
<small>* Lait végétal disponible à la demande</small>	

THÉS & INFUSIONS

Oasis du Désert Thé vert menthe	3,75
Jasmin Thé vert jasmin	3,75
Sencha Thé vert	3,75
Blue Earl Grey Thé noir bergamote	3,50
English Breakfast Thé noir	3,75
Le Panier de Grand-maman	3,75
<small>Infusion fraise & mûre</small>	
Lady Dodo Infusion tilleul & fenouil	3,75
Pêche de Vigne Infusion rooibos	3,75

BIÈRES 33cl

La Bêêêdjawe 5,5%  3,90

Bière de récolte confectionnée avec 3 houblons cultivés ici à la Ferme des 3 Moutons

Badjawe Blonde 6,5% 	4,75
<small>Robe dorée, amertume équilibrée, notes d'agrumes et florales, mousse onctueuse</small>	
Badjawe Ambrée 5,2% 	4,75
<small>Robe rousse, légère et désaltérante, notes de cacao et caramel, mousse crémeuse</small>	
5310 Blonde 5,3%	4,50
<small>Bière rafraîchissante avec une légère amertume et notes d'agrumes</small>	
5310 Triple 8,0%	4,75
<small>La grande sœur avec un peu plus de caractère</small>	
Entre Nous Blonde 5,7%	4,25
<small>Légère amertume, écorce de saule, notes de fruits rouges et boisées</small>	
Entre Nous Ambrée 6,5%	4,50
<small>Légèrement plus forte et plus amère que la blonde</small>	
Entre Nous Triple 8,3%	4,75
<small>Houblonnage à froid, notes d'épices et d'abricot, bouche légèrement liquoreuse</small>	
Nostradamus 9,9% 	4,90
<small>Brune forte, résultat du subtil mélange de cinq malts différents, brassée au feu de bois</small>	
Saxo 7,7% 	4,25
<small>Blonde triple, amertume fine et racée, pointe de coriandre, brassée au feu de bois</small>	
Troublette 5,6% 	4,25
<small>Blanche rafraîchissante à la robe voilée et aux saveurs citronnées, brassée au feu de bois</small>	
La Bronzée 6,5%	4,90
<small>Brune légèrement ambrée, légèrement trouble, brassé dans des cuves en cuivre au feu de bois</small>	
Smash {c} 6,2%	4,50
<small>Brassée à partir d'un seul malt et d'un seul houblon, bouquet fruité expressif et peu amer</small>	
Smash Crush {c} 4,8%	4,75
<small>Bière rafraîchissante avec 25% de jus de cerises griottes et framboises</small>	
Ducassis 3,0% 	BIENTÔT
<small>Bière au jus de cassis, légère, aux notes délicatement sucrées et fruitées.</small>	
Pico Bello 0,3%	4,90
<small>Hazy zero IPA avec des arômes fruités, touche d'amertume et d'acidité.</small>	

la cachette

ESPACE GOURMAND