



MENU



Petit-déjeuner

Lundi-samedi 8h00 - 16h00
Dimanche et jours fériés 9h00 - 15h00

Une envie salée

Nous sélectionnons les œufs de la meilleure qualité et nous vous les préparons avec amour. Choisissez le mode de cuisson et les accompagnements que vous préférez.

Cuisson	
Brouillé	8,0
Au plat (2)	8,0
Omelette	8,0
Mollet (1 ou 2)	3,0/5,0

Accompagnements

Bacon	+ 3,0
Saumon fumé	+ 3,5
Avocat	+ 3,0
Guacamole	+ 3,0
Poulet mariné	+ 3,0
Légumes chauds	+ 3,0
Feta	+ 3,0

Nos œufs sont servis avec du pain frais.

Une envie sucrée

Yaourt et fruits de saison ^T	8,0
Avec notre granola maison	+ 2,0

Pain perdu et fruits de saison	13,5
Avec sucre, cassonade ou cannelle	
Option : caramélisé	+ 2,0

Pancakes à l'américaine	13,5
Avec fruits frais et sirop d'érable	
Option : yaourt grec	+ 2,0

Pancakes à l'américaine	13,5
Avec bacon et œuf au plat	
Option : avocat	+ 3,0

Pancakes aux flocons d'avoine	13,5
Avec coulis de framboise	
Option : yaourt grec	+ 2,0

Bol de fruits ^T	7,0
Fruits de saison	

Nos formules petit-déjeuner

Formule complète à prix réduit

Coupe de cava/prosecco	+4,0
Mimosa	+4,0

Yogi	18,0
------	------

- Yaourt grec et granola maison
- Carrot cake ou banana bread
- Café, thé ou chocolat chaud

Continental	21,0
-------------	------

- Pain frais, œuf au plat ou brouillé, bacon
- Guacamole maison frais du jour, beurre, confiture, Nutella
- Pain au chocolat ou croissant
- Jus d'orange frais
- Café, thé ou chocolat chaud
- remplacer le bacon par du saumon : + 2,0

Coffice Breakfast	22,0
-------------------	------

- Pancakes aux flocons d'avoine avec coulis de framboise
- Pain frais, beurre, confiture, Nutella
- Pain au chocolat ou croissant
- Jus d'orange frais
- Café, thé ou chocolat chaud
- Option : yaourt grec + 2,0

Pour les petits (jusqu'à 8 ans)	12,0
---------------------------------	------

- Pancake aux fruits
- Nutella, œuf mollet et petits soldats
- Jus de pomme ou chocolat chaud

Vous êtes entrepreneur·se ?

Coffice vous propose aussi un Business Center super-équipé ! Aux premier, deuxième et troisième étages, découvrez nos espaces de co-working, nos bureaux, nos salles de réunion et nos zones événementielles. Demandez plus d'infos à notre équipe ou consultez le site www.cofficemechelen.be

Une petite douceur

Nos pâtisseries ^T

Muffin	3,5
spéculoos-caramel, 3 chocolats ou pépites de chocolat	
Croissant avec confiture et/ou beurre	2,5
Pain au chocolat	2,5
Banana bread	5,5
Carrot cake	5,5

Brownie	5,5
Gâteau aux pommes et noix	5,5
Cake citron-myrtilles ^V	5,5
Crumble cerises	5,5
Cheesecake	5,5
crumble spéculoos, coulis de framboise	

Nos crêpes ^{servies de 14h00 à 18h00}

Classique	8,0
Sucre roux, sucre blanc, cassonade ou confiture	
Fruits de saison et Nutella	9,5
Crêpe Suzette	12,0
nappée de sauce caramélisée à l'orange, Grand Marnier et boule de glace vanille	

^V 100 % vegan

^T Dispo à l'emporter

Coffice

Une allergie ou une intolérance ? Dites-le-nous !



Lunch

Lundi-samedi 08h00 - 16h00
Dimanche et jours fériés 9h00 - 15h00

Coups de cœur Coffice

Le burger Bao Bun 18,0
Pain asiatique cuit à la vapeur, effiloché de poulet, sauce BBQ maison légèrement sucrée, légumes

Le chapeau d'Athènes 18,0
Pain pita grec croustillant, gyros de poulet, tzatziki, aubergines grillées

Pasta al Parmigiano 19,0
Ravioles aux champignons des bois et à la truffe, sauce crémeuse au parmesan *(en collaboration avec nos voisins d'en face Schockaert)*

Œufs Bénédicte sur bagel 16,0
Bagel au sésame, bacon, œufs pochés et sauce hollandaise maison
Remplacer le bacon par du saumon : + 2,0

Nos toasts

Toast au guacamole maison 10,0
Oeuf au plat + 3,0
Bacon + 3,0
Feta + 3,0
Poulet mariné + 3,0
Légumes chauds + 3,0
Saumon fumé + 3,5

Toast à la patate douce soufflée 10,0
Oeuf au plat + 3,0
Bacon + 3,0
Feta + 3,0
Poulet mariné + 3,0
Légumes chauds + 3,0
Saumon fumé + 3,5

Nos soupes ^T

La soupe de la semaine avec pain frais 7,0

Nos salades ^T

Salade de chèvre 18,0
miel, laitue, pommes sautées, fromage de chèvre, bacon, noix et raisins secs

Salade de scampis 19,0
scampis, curry, laitue, pommes sautées et tomates

Salade de burrata 18,0
laitue, tomates, burrata, jambon serrano, vinaigre balsamique et pignons de pin

Nos salades sont servies avec du pain frais.

Salade de saison en accompagnement + 3,0

Nos flautas ^T

Tortillas farcies, servies de 12h00 à 18h00

Jambon à l'os grillé, 6,0/8,5
pommes sautées, oignons frits, miel et thym

Steak haché, oignons espagnols, 6,0/8,5
fromage et sauce aioli

Brie, confiture de figues, roquette et 6,0/8,5
pignons de pin

Poulet mariné, 6,0/8,5
sauce mexicaine, fromage

Rosbeef en cuisson rosée, 6,0/8,5
mâche et mayonnaise truffée légèrement sucrée

Afterwork

Nos cocktails

Aperol Spritz 9,0
Aperol, prosecco, eau pétillante
Moscow Mule 9,5
Vodka, bière au gingembre Le Tribute, citron vert
Dark 'n Stormy 9,5
Rhum, bière au gingembre Le Tribute, citron vert
Hugo The Lakes 9,5
Liqueur de sureau The Lakes, prosecco, citron vert
Premium Gin Tonic (Le Tribute) 12,5
Gin Le Tribute, tonique Le Tribute
Pornstar Martini 12,5
Vodka, fruits de la passion, vanille, citron vert, prosecco
Amaretto Sour 12,5
Disaronno, citron, sucre

Nos spiritueux

Whisky (Jameson) 6,5
Rhum (Havana Club Especial) 6,5
Gin (Le Tribute Premium) 6,5
Amaretto (Disaronno) 6,5
Vodka (Eristoff) 6,5
Licor 43 6,5

Avec ou sans soft

Nos apéros

servis de 12h00 à 18h00

Planche apéritive 12,0
Petits fromages, olives, saucisson fuét espagnol et jambon serano

Nachos 8,0
cheddar, sauce salsa, condiment avocat et crème aigre

Portion d'olives 3,0

✓ 100 % vegan

^T Dispo à l'emporter

Coffice

Une allergie ou une intolérance ? Dites-le-nous !



Nos cafés ^T

Single espresso	2,8
Double espresso	3,2
Americano	3,2
Cortado	3,2
Cappuccino	3,8
Flat white	4,0
Latte	4,0
Double shot latte	4,2

+ Lait de soja, amande, avoine ou coco	+0,5
Pour pimper votre café	+0,5
vanille, caramel, noisette, spéculoos ou chocolat blanc	
Chantilly	+0,5
Shot d'espresso	+0,5

Tous nos cafés sont disponibles en déca.

Nos cafés glacés ^T

Iced coffee	3,2
Iced cappuccino	4,0
Iced latte	4,2
Iced matcha latte	4,9

Nos cafés améliorés

Irish coffee (Whisky)	9,5
Italian coffee (Amaretto)	9,5
Spanish coffee (Licor 43)	9,5

Chaud devant ^T

Chai latte	4,5
Masala, cardamome, citronnelle ou vanille	

Dirty chai latte	4,8
Chai latte avec un espresso	

Matcha au lait de soja	4,9
------------------------	-----

Curcuma latte	4,9
Curcuma, cannelle, sirop d'érable et lait de coco	

Lait chaud (ou froid)	2,5
-----------------------	-----

Choco(Callebaut) ^T

Chocolat chaud	4,5
Noir, blanc ou au lait	

Nos thés supérieurs

^T		
English Breakfast	3,7	
Mélange de thés de différentes origines en parfaite harmonie		
Earl Grey	3,7	
Mélange de différents thés noirs de Ceylan, parfumé à l'huile de poire bergamote		
China Yunnan Green	3,7	
Thé vert délicat, riche en saveurs, notes épicées et prononcées		
Healthy Boost	3,7	
Thé vert de Chine aux arômes de zeste de citron vert et de racine de gingembre		
Fruitbang	3,7	
Thé très fruité, avec des morceaux de pomme, citronnelle, orange et fraise		
Fresh Mint Tea	4,5	
Le véritable thé marocain avec menthe fraîche		
Fresh Ginger Tea	4,5	
Thé au gingembre, citron et miel		

Nos boissons fraîches ^T

Coca-Cola/Zero/Light	3,0
Fuze Tea pétillant	3,2
Fuze Tea Mango Camomille	3,2
Fuze Tea Peach Hibiscus	3,2
Fanta	3,0
Limonade Almdudler	3,5
Premium Gingerbeer (Le Tribute)	4,0
Premium Tonic (Le Tribute)	4,0
Chaudfontaine plate (25 cl)	3,0
Chaudfontaine pétillante (25 cl)	3,0
Demi-litre d'eau plate	4,0
Demi-litre d'eau pétillante	4,0
Jus de pommes Appelaere	3,5

Nos boissons maison ^T

Jus d'orange frais	4,5
Limonade maison	4,8
framboise, fleur de sureau ou fruit de la passion	

Nos bulles coupe/bouteille

Prosecco Millesimato Brut	6,5/32,0
Bulles douces, élégantes et riches en saveur	
Cava Bujones Reserva Brut	6,5/32,0
Petites bulles douces, rondes et très vineuses	
Mimosa	6,5
Jus de fruits frais avec du cava.	
Idéal pour se rafraîchir ou accompagner un brunch.	
Servi uniquement au verre	

Nos vins verre/bouteille

blanc	Échappée Gourmande	5,5/27,0
	Fruité, gorgé de soleil et frais	
rouge	Échappée Gourmande	5,5/27,0
	Arômes fruités de cerise et notes épicées	
rosé	Échappée Gourmande	5,5/27,0
	Belle robe rose saumon. Un rosé fruité et épicé. Sec, complexe et frais en bouche.	

Nos vins ont été sélectionnés avec soin par notre ami œnologue Danny Vanderschueren. Santé !

Nos bières au fût

Stella Artois 25 cl/33 cl	3,0/3,2
(AB InBev, 5,2 %)	
Triple Karmeliet	4,5
(Bosteels, 8,4%)	
Bolleke - De Koninck	3,5
(De Koninck, 5,2 %)	

Nos bières bouteille

Maneblusser	3,8
(Brasserie Het Anker, 5,8 %)	
Gouden Carolus Tripel	4,5
(Brasserie Het Anker, 9,0 %)	
Gouden Carolus Classic	4,5
(Brasserie Het Anker, 8,5 %)	
Vedett	3,5
(Moortgat, 5,2%)	
Cornet	4,2
(De Hoorn, 8,5 %)	
Orval	4,8
(Abbaye Notre-Dame d'Orval, 6,2 %)	
Leffe Blonde	3,8
(AB InBev, 6,6 %)	
Duvel 666	4,0
(Moortgat, 6,66%)	
Duvel	4,5
(Moortgat, 8,5%)	
Liefmans On the Rocks	3,2
(Moortgat, 3,8%)	
Lindemans Kriek	3,5
(Lindemans, 3,5%)	
Stella 0.0	2,5
(AB InBev, 0 %)	
Leffe 0.0 Blonde/Brune	2,5
(AB InBev, 0,0 %)	

Une allergie ou une intolérance ? Dites-le-nous !