



Rue du couvent 3, 1410 Waterloo

02 356 43 75

info@aufunambule.be

**f** Au Funambule

au\_funambule

## Apéritifs et digestifs

Hydromel de la Chaudasse Nature/ Pomme canelle ou Love (poire)	5,00€	Madame de Maintenon Bouteille de Champagne	45,00€
Martini blanc	6,00€	Prosecco (bouteille)	30,00 €
Martini Rosso	6,00€	Prosecco (coupe)	6,00 €
Porto rouge	6,00€	Amaretto di Saronno	7,00€
Kir Breton	6,00€	Cointreau	7,00€
Cidre Breton et crème de cassis ou pêche		Gin Bombay Sapphire	7,00€
Kir	6,00€	Rhum Saint James Brun7,00€	
Vin blanc et crème de cassis		Bacardi brun	7,00€
Passoa	6,00€	J&B	7,00€
Malibu	6,00€	Grand Marnier	7,00€
Pastis	7,00€	Bailey's	7,00€
Pineau des Charentes	6,00€	Cognac	7,00€
Pisang	6,00€	Calvados	7,00€
Vodka	7,00€	Soft accompagnement	2,00€/3,00€
Jack Daniel's	8,00€		
Campari	6,00€		

### Cocktails

#### \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Apérol Spritz	8,50€
Apérol Spritz, Prosecco	0.500
Mojito (original, fraise, passion)	8,50€
Rhum brun, citron vert, sucre de canne et feuilles de m	enthe
Gimber	8,50€
Gimber, Gin Bombay Sapphire, eau pétillante	
Cuba Libre	8,50€
Rhum brun, Coca, citron vert, sucre de canne	
L'Illusioniste	10,00€
Passoa, Malibu, Cointreau, Gin Bombay Sapphire, Bionina lemon, citron vert	
Bloddy Mary	9,50€
Vodka, jus de tomate	
Sangria + fruits	7,00€
+ Voir suggestions	

### Mocktails

(Sans alcool)

Mojito sans alcool	7004

Mojito sans alcool	7,00€
Bionina lemon, citron vert, sucre de canne, feuilles de mer	nthe
Gimber sans alcool	7,00€
Gimber, eau pétillante	
Spritz sans alcool	7,00€
Monin Spritz, Fanta orange	
Sangria sans alcool	7,00€
Jus de pomme/cerise, jus d'orange et fruits	
Crodino	4,00€
Chose	5,00€

Jus de pamplemousse, tonic

## Petites dégustations

	F 00.0
Portion de fromage	5,00€
Galette apéritive	6,00€
Calamars frits, sauce tartare	7,00€
Boulette, sauce moutarde	7,00€
Croquettes fromage	7,00€
Croquettes crevettes	7,00€
Chicken tenders, sauce aigre douce	7,00€
Nachos (fromage, hot)	7,00€
Portion de fromage et de saucisson	9,00€
Planche de dégustation, suivant l'inspiration du chef (par personne)	10,00€
+Voir suggestions	

ifts
 <b>*****</b>

Coca Cola	3,00€
Coca Zéro	3,00€
Lipton Ice Tea	3,00€
Lipton Ice Tea pêche	3,00€
Fanta orange	3,00€
Looza	3,50€
Orange, pomme, banane ou pomme cerise	
Jus de tomate (épicé)	3,50€
Bru leger pet 1/4	3,00€
Bru leger pet 1/2	4,50€
Bru plate 1/4	3,00€
Bru plate 1/2	4,50€
Schweppes Tonic	3,00€
Schweppes Agrum	3,00€
Bionina lemon	3,50€
Bionina orange sanguine	3,50€
Jus d'orange frais pressé	4,00€
Café frappé	5,00€
Espresso, Monin (crème brûlé, speculoos, noisette ou caramel) et chantilly	

### Bières

Carlsberg 5,5° Carlsberg 0% Belgoo Bio Blonde 6,4° (St-Pieters-Leeuw)	3,00€ 3,00€ 4,50€
Leifmans fruit 3,8° (Oudenaarde)	4,50€
St Hubertus Blanche 5° (St-Hubert)	4,50€
Waterloo blonde blonde Bio Saison 6°	4,50€
Waterloo Triple Blonde 8°	4,50€
Waterloo Double Dark 8°	4,50€
Houppe 7,5° (Namur)	4,50€
Quintine 8° (Ath)	5,00€
Barbar 8° (Quenast)	5,00€
Orval 6,2°	5,00€
Duvel 8,5°	4,50€
Chouffe 8°	4,50€



Le Petit Breton Doux 2,5° Bollée -  $\frac{1}{2}$  bouteille - bouteille Le Petit Breton Brut 4,5° Bollée -  $\frac{1}{2}$  bouteille - bouteille Châtaigne 5° Bollée -  $\frac{1}{2}$  bouteille - bouteille Sumersby pomme 4,5°

4,90€ -15,00€ - 19,00€ 4,90€ -15,00€ - 19,00€ 5,00€ -18,00€ - 21,00€ 4,00€

Blancs	
Sauvignon blanc Le Bouquet "Laporte" 2019	25,00€
Chardonnay - Terret «Laroche» 2020	21,00€
Insolence «Méditerranée»	23,00€
Rouges	
Château Haut Moulin 2019 Bio Bordeaux (Médaille d'Or Paris 2021)	22,00€
Syrah Balsate du Coiron 2018 - Terroirs d'Ardèche	20,00€
Curious Donkey Susumaniello 2018	25,00€
Rosés	
Estandon - Héritage 2019 (côte de de Provence)	23,00€
Insolence «Méditerranée»	23,00€
Verre	
Blanc, rouge ou rosé	4,00€
1/4 pichet	7,00€
1/2 pichet	13,00€

### Boissons chaudes

	33000		
•••••	*****	*****	
Chocolat chaud «belge» Gimber chaud	3,50€ 4,20€	Irish coffee Café chaud, Whisky et chantilly	7,50€
Concentré de gingembre , infusé aux herbes et c Café «Masalto»	,	French coffee Café chaud, Cognac et chantilly	7,50€
Espresso Petite tasse italienne	3,00€	Bailey's coffee Café chaud, Bailey's et chantilly	7,50€
Double espresso Déca Masalto	4,50€ 3,00€	Italian coffee Café chaud, Amaretto et chantilly	7,50€
Cappuccino Café, Chantilly	4,00€	Rhum coffee Café chaud, Rhum brun et chantilly	7,50€
Cappuccino à l'italienne Café à la mousse de lait	4,00€	Café frappé Espresso, Monin (crème brûlé, speculoos, noisett caramel) et chantilly	5,00€ e ou
Latte macchiato Lait tiède, Espresso, mousse de lait	4,50€	Thé «assortiment» Thé « menthe fraîche » Café gourmand	3,20€ 3,50€ <b>9,00</b> €

# Galettes Bretonnes

Jongleuse * Jambon, emmental	9,50€
-	
Jongleuse (oeuf) * Jambon, emmental, oeuf	10,50€ 11,50€
Jongleuse (italienne) * Jambon italien, emmental, oeuf	11,50€
Jongleuse (poulet) * Poulet, emmental, oeuf	11,50€
Jongleuse (chorizo) * Chorizo, emmental, oeuf	11,00€
Jongleuse (épinard) Épinards en branches, crème, jambon, emmental, œuf	13,50€
Cavalière Chèvre, épinards en branches, crème, pignons de pin	11,50€
Cavalière (confit) * Chèvre, confit de figue au porto, noix	12,00€
Cavalière (lardons) Chèvre, lardons, pommes, miel, noix	13,00€
Ventriloque (trio) Chèvre, brie, emmental , noix	13,50€
Ventriloque (poires) Brie , emmental , poires, noix	12,50€
Equilibriste * Poulet, emmental, pesto vert, tomates semi-sechée	11,50€
Equilibriste (italienne) * Poulet, mozza, pesto vert, tomates semi-séchées	13,00€
Trapéziste Poêlée de champignons et emmental	10,50€
Dresseur * Viande des grisons, emmental, tomates cerises	11,50€
Clown Emmental, bolognaise, oeuf	12,50€
Magicienne Mozzarelline di Bufala, jambon italien, tomates semi-séchées, pesto vert	14,00€
Magicienne (veggie) Mozzareline di Bufala, poivronade (poivrons/tomates), pesto vert, pignons	14,00€
Bouglione Saumon fumé, crème de chèvre, pomme, ciboulette	18,00€
Cascadeur Viande des grisons, oignons, pommes de terre, lardons, crème, reblochon	18,00€
Danseuse Scampis, saumon fumé, poireaux crème curry	18,00€
Funambule (veggie) Mozzarelline di Buffala, poelée de champignons, tartufata	18,00€
Funambule Mozzarelline di Bufala, poêlée de champignons, viande des grisons, tartufata	20,00€
SUPPLÉMENTS	
Viande des grisons, épinards en branches crème, champignons, oeufs, emmental,	2,00€

Salades
*****

Ourmon 9	
<b>********</b>	
Salade d'accompagnement Salade composée, tomates cerise, maïs, vinaigrette (portion individuelle)	4,00€
Salade Cavalière Salade composée, lardons, pomme, chèvre, miel, noix, tomate	14,00€
Salade Magicienne Mozzareline di Buffala, salade composée, poivronade, pesto, pignons	15,00€
Salade Funambule (veggie) Salade composée, mozzarelline di Bufala, poêlée de champignons, tomates semi-séchées, tartufata	18,00€
Salade Funambule Salade composée, mozzarelline di Bufala, jambon Italien, tomates semi-séchées, tartufata	19,00€

# Crêpes sucrées

Sucre * Cassonade (brune ou claire)	4,90€	CRÊPES AUX FRUITS	
Sucre blanc *	4,90€	Jus de citron pressé et sucre blanc	5,20€
Beurre * Beurre et sucre blanc ou cassonade (brune ou claire)	4,90€	Pomme caramélisée	6,00€
Cannelle * Beurre, sucre blanc et cannelle	4,90€	Poire caramélisée	6,00€
Sirop d'érable *	4,90€	Bozo	10,00€
Nutella *	4,90€	Sucre, citron Rhum (flambée)	
Nutella banane *	5,50€	La Lady	10,00€
Crème de marron *	4,90€	Pomme caramélisée, speculoos et caramel beurre salé	
Pâte de spéculoos *	4,90€	Fraisine	10,00€
Chocolat belge *	5,20€	Crème pâtissière, fraises et coulis de framboises (en saison)	
La Zingaro * Chocolat blanc amande	5,20€	Monsieur Loyal	10,50€
Kinder Surprise *	5,20€	Pommes caramélisées, glace amande, coulis de framboises	
Chocolat coco *	5,00€	Belle Helene	10,50€
Caramel beurre salé «maison» *	5,50€	Glace vanille, poires caramélisées et chocolat chaud	
Cirque du soleil Poires caramélisées, chocolat chaud	6,00€	Comédie Française	11,00€
La piste aux étoiles Chocolat chaud, caramel beurre salé	6,00€	Glace vanille, orange et flambée au Grand Marnier	
La piste aux étoiles filantes	6,20€	CRÊPES À LA GLACE	
Chocolat chaud, caramel beurre salé et coco		CREPES A LA GLACE	
Cirque plume	6,50€	Glace vanille	7,50€
Poires caramélisées, chocolat chaud, caramel beurre salé		La Française Glace vanille et Grand Marnier "Flambée"	11,00€
		Glace au lait d'amande	7,50€
CRÊPE À LA CONFITURE		Mikado Glace vanille, chocolat chaud	9,00€
Framboise	/ 00.0	Mikado amande Glace vanille, chocolat chaud et amandes grillées	9,50€
rrampoise	4,90€	Mikado banane Banane, glace vanille et chocolat chaud	11,00€
CRÊPE AU MIEL		Polichinelle Crème pâtissière légère, banane, pépites de chocolat, glace vanille	11,00€
Chapiteau Miel, amandes, citron *	5,50€		
		SUPPLÉMENTS	
		Chocolat, Nutella, caramel beurre salé, coulis, chantilly, boule de glace	2,00€

# Gaufres de Bruxelles

Gaufre au sucre Sucre impalpable	6,50€
Gaufre chantilly Sucre et chantilly	7,50€
Gaufre caramel beurre salé	7,50€
Gaufre caramel beurre salé, chantilly	8,50€
Gaufre farandole Fraises, coulis de framboises et chantilly (en saison)	10,00€
Gaufre Mikado Glace vanille, chantilly, et chocolat chaud	10,00€
Gaufre Délice Glace vanille, chantilly, caramel beurre salé et speculoos	10,00€

Glaces
*******

*******			
Enfant 2 boules vanille ou chocolat	5,00€		
Dame Noire Glace chocolat (3), chocolat Belge et chantilly	8,00€		
Dame Blanche Glace vanille (3), chocolat belge et chantilly	8,00€		
Fraizy Glace vanille (3), fraises du verger, coulis de framboises, meringue et chantilly	8,50€		
Brésilienne Glace vanille (3), noisettes caramélisées, caramel beurre salé «maison» et chantilly	8,00€		
Exotique Glaces lait d'amande et vanille (3), banane, kiwi, coulis de fruits exotique et chantilly	8,50€		
Banane Split Glace vanille (3), banane, chocolat belge et chantilly	8,50€		
Poire Belle Hélène Glace vanille (3), poire, chocolat chaud et chantilly	8,50€		

Milkshal	ke —
********	<b>***</b>
Milkshake Vanille	6,50€
Milkshake Banane	6,50€
Milkshake Chocolat	6,50€
Milkshake Framboise	6,50€

#### **ARTISTES**

« Au funambule » propose à divers artistes d'animer l'extérieur ainsi que l'intérieur du restaurant, ceux-ci sont principalement rémunérés « au chapeau », nous vous remercions d'avance pour votre aimable générosité envers eux.

#### VOTRE EVÉNEMENT PRIVÉ PERSONNALISÉ

« Au Funambule» réalise votre événement privé autour de Galettes Bretonnes au Sarrazin et de Crêpes Sucrées, en présence d'artistes au sein du restaurant.

#### \* TAKE AWAY - VENTE À EMPORTER

Les plats salés et sucrés avec un \* sont disponibles : -2€ pour les plats salés / -1€ pour les plats sucrés

Notre crêperie travaille de manière artisanale, nous vous remercions pour l'attente éventuelle en cas de forte affluence.

Votre avis nous intéresse ! N'hésitez pas à nous le laisser via Google/Trip advisor/Facebook

Si vous souhaitez la liste des allergènes, n'hésitez pas à nous la demander. Une seule addition par table est souhaitable, merci.



