

WALD

lunch, brunch, plants & coffee

EAT YOUR ♥ OUT!

Monday	7½ - 17
Tuesday	closed
Wednesday	7½ - 17
Thursday	7½ - 17
Friday	7½ - 17

Weekend BRUNCHES

Small Saturdays	9 - 17
Sumptuous Sundays	9½ - 14½

SMS 0486 310 729
waldatheart.com

Kitchen closes at 14.30

Whenever possible, we go local & bio.


Menu varies with the seasons and includes interesting dishes, prepared with love. Everything is home-made and our products are locally sourced.

For the little ones we happily prepare a child's serving :-)

Feel free to ask more information about allergens or origin of our products.

Legende


 Veggie

 Seasonal

 Vegan

 Homemade

 Spicy

 Takeaway

BLACK

+ koekje van eigen deeg

Espresso – Specialty Blend	€ 2,60
Ne 'geweune' kaffee • zachte	€ 2,80
• straffe	€ 3,50
Slow coffee • Kalita 250ml	€ 4,00
• French press 400ml	€ 4,60
Cold drip	€ 4,00
Doppio over ice	€ 3,50
Add • Shot Coffee	€ 0,50
• Shot Bourbon	€ 3,00
• Oatmilk	€ 0,50

MILK

+ koekje van eigen deeg

Cappuccino	€ 3,30
Flat white	€ 3,70
Latte macchiato	€ 3,70
Espresso macchiato	€ 3,20
Frappé	€ 4,00
Ijskoud genieten	
Affogato 	€ 5,50
Espresso over een bolletje zelfgedraaid ijs, mmm	
Golden Spice latte 	€ 4,70
Kaneel verwarmend zijn.	
Speculatte 	€ 4,70
Heerlijk schuimige speculoos latte met peperkoeksiroop	
Pssst add a shot coffee!	
Matcha latte	€ 4,90
Ook voor groentjes	
Charcoal Chai	€ 4,30
Zuiverende houtskool-chai	
Chai Tiger Spice	€ 4,70
Horchata 	€ 4,70
Vegan amandellijstdrank	
ijskoud geserveerd met een shot espresso	

THEE

+ koekje van eigen deeg

Infusie 'Wild van Kruiden' € 3,50

- **Wild Wald**
Munt/kamille/bergamot
- **Midzomer**
Verbena/vlierbloesem/goudsbloem
- **Ochtendgroet**
Eucalyptus/dropplant/korenbloem
- **Zonnegloed**
Groene rooibos/appel/kaneel

China Yunnan Green € 3,50

Earl Grey € 3,30

Rooibos € 3,20

Vers € 4,00

- **Munt**
- **Gember/citroen**

Appel & Citroengras € 3,5

Refill € 1,00

FRIS

Appel-vlierbloesemkefir   € 4,00

Kombucha Ferm 25cl € 4,30
Gember/citroengras - Mandarijn/steranijs -
Munt/lavendel

Ijsthee   € 3,80

Gingerbeer € 3,90

Zonnelimonade   € 3,50

Maté € 4,00

Verse jus   € 4,50

Bio appelsap € 3,00

Big Tom spiced tomato juice   € 3,50

Coffee lemonade € 4,50
Cold drip koffie + Fever-Tree tonic

Coconut Water 50cl € 5,50

Fritz kola/kola light € 3,30

Filterwater € 2,00
Plat/Bruis

GEESTRIJK

FOOD

Bier

Check blackboard for local brewers.

(Fonkel) Wijn

Check blackboard for selection of natural wines

Apero

- **Damporto**  € 5,00
Porto van rabarber-rozemarijn
- **Pastis 2cl** € 3,00
- **Limoncello Spritz** € 7,50
- **Campari Spritz** € 7,50
- **Picon Tradition** € 6,00
- **Vermouth 'Kiss my' (Belgian)** € 8,00
Nuts - Blackberries - Rhubarb
- **Pineau des Charentes** € 5,00
- **Bacon Bloody Mary**  € 9,00
- **Bombay + tonic** € 9,50
- **Save the queen + tonic** € 14,00
- **The-one-and-Negronly** € 10,00
- **Save the Queen Elderflower (Gents)** € 6,00

WAKEY WAKEY

until 11u30!

Homemade granola with yoghurt & seasonal fruits

- Plain Farm Yoghurt € 8,00
- Coconut Yoghurt  € 8,50
- Bergamot Yoghurt  € 8,50

Croissant € 2,70

Croissant met koffie € 4,00

'Botram mee toespijs' € 4,50

Kaas, vlees, hummus, homemade confituur of choco

Delicious Vegan Pancakes € 10,00

+ Berries, maple syrup & roasted nuts

Twee tiekeneikes met soldaatjes € 4,50

Oerei € 9,50

Roergezellig & oervlaams, met brood

Scrambled eggs on fresh toasted bread

Awaken for bacon? + € 2,00

No eggs? No problem, try our **Tofu Scramble!**+ € 2,00

Wald at Heart € 18,00

2 sunny side up eggs in good company of avocado, seasonal goodies & toast. Kickstart your day!

Broodmandje € 10,50

Met boter, artisanaal kaas- en vleesassortiment en home-made confituur

Shakshuka [sjaksjoeka]  € 13,00

Soak your bread in this gorgeous Middle Eastern breakfast-belly treat. 2 eggs poached in paprika-tomatosauce with a side of seasonal dip and bread

PIMP your dish with € 3,00
FETA or MUSHROOMS or MEATBALLS

SEASONAL LUNCH

vanaf 11u30!

Soup See blackboard € 5,00
Fresh toast & butter + € 1,50

Wekelijks wisselende lunchsuggesties
See blackboard

VLUGGERTJE

Olijfjes € 4,50

2 Dips + brood € 6,00

Home Made 'Nicecream' € 5,00
See blackboard

SWEETS

Check the fridge for vegan/non-vegan sweets and pies!
Order our fabulous pancakes and don't forget the nicecream!

WEEKEND BRUNCH

SMALL SATURDAYS

9u - 12u30

Every saturday morning we serve the small buffet version of our sunday brunch: 22 euro pp.

Expect

- homemade granola met hoeveyoghurt en verse fruitsla
- vers fruitsap
- zacht gekookt eitje
- verschillende soorten heerlijk brood
- ontbijtkoekjes
- selectie fijne kazen en natuurcharcuterie
- homemade confituren en chocopasta's
- een heerlijke seizoenssalade
- 2 homemade funky veggiespreads
- our vegan pancakes + maple syrup

SATURDAY LUNCH

vanaf 12u30

Check our facebook page for monthly lunch menu

SATURDAY SWEETS & PANCAKES

all afternoon!

Check the fridge for vegan/non-vegan sweets and pies!
Order our fabulous pancakes and don't forget the nicecream!

SUMPTUOUS SUNDAYS

9u30 - 14u30

Enjoy our luxurious sunday free flow brunch buffet!
29 euro pp included one fresh orange juice
33 euro pp bubbelbrunch: with a glass of prosecco

Expect

- homemade granola met hoeveyoghurt en verse fruitsla
- vers fruitsap
- eitje 'chef style'
- verschillende soorten knapperig brood & pistoletjes
- ontbijtkoekjes
- uitgebreide selectie fijne kazen en natuurcharcuterie
- homemade confituren en chocopasta's
- inspiring seasonal salads
- 2 homemade funky veggiespreads
- homemade vissalade en gerookte zalm
- verse pizza
- heerlijke quiches
- delicious meatballs + sausje
- our fingerlicking vegan pancakes + maple syrup

All reservations ONLY via SMS 0486310729 (Kim.)

Take away PLANTS, HOME-MADE & local CURIOSITIES

Groen maakt gelukkig, da's zeker. Vandaar dat niet enkel ons hart en ons vingers groen kleuren, maar ons interieur ook. En ook dat van jou, als je wil. Wij helpen je graag aan plantjes.

FRIGO

Neem ook eens een kijkje in onze take-away frigo. Je vindt er naast meeneembroodjes en -salades ook een aanbod home-made producten zoals onze Damperto, klein maar heel fijn!

WORKSHOPS, CLOSET SALES, EXPO

Wald organiseert regelmatig evenementen zoals closet sales, expo's en workshops in een gezellige en duurzame sfeer.

Eigen natuurcosmetica maken, composteren in de stad, repair café, natuurlijke wijntasting, je plantjes verzorgen, ... behoren tot de mogelijkheden. Wil jij je kennis en handigheid delen? Geef een seintje aan de bar!

Check facebook voor het evenementenkalender.

waldatheart.com

Het zou hier niet zo geweldig zijn zonder de passie & gedrevenheid van onze superwijze leveranciers, zoals

**A Taste Affair, Belgische Saffraan,
BEO markt, Biofresh, Blommm,
Compaan, Coup De Chocolat,
Cuore di Puglia, De Broodstokerij,
Fleur Couleur, Hart Labeur,
Hinkelspel, Hollebeekhoeve,
Kollebloem, Lotte Alissa,
Natuurslager Van De Castele,
Nieuwe Wereld Wijnen, Or Coffee, SinSin,
Vanier, Wild van kruiden**



