CABANE

On pourrait croire que tout a commencé avec une cabane. Mais en réalité, tout a commencé autour d'une table. Une grande table. Un peu bancale parfois. Toujours vivante.
Ils étaient une douzaine. Des verres qui s'entrechoquent, du vin nature, évidemment, qui circule, des plats qui se partagent sans vraiment compter.

Et surtout, des discussions. Longues. Animées. Joyeuses. Celles qui débordent, qui bifurquent, qui donnent envie de faire.

C'est là que Cabane est née. Pas comme un projet. Comme une évidence.
Cette bande s'appelle le Cœur des Hommes.
Un nom qui sonne comme une blague… jusqu'à ce qu'on les voie à l'œuvre.

Parce qu'ils ne font pas que parler. Ils construisent. Avec leurs mains, avec leur temps, avec leur amitié.
Parce que le vrai point commun, ce n'est pas la cabane.
C'est la table. Une table pour goûter. Une table pour jouer.
Une table pour débattre, rêver, décider, rire. Une table qui rassemble. Toujours.

Et Cabane, au fond, ce n'est rien d'autre que ça : un lieu né d'une amitié, construit à plusieurs, porté aujourd'hui par une ASBL, où l'on est accueilli et servi par des bénévoles, et par des personnes en réinsertion professionnelle, ouvert à tous ceux qui ont envie de s'asseoir… et de faire partie de l'histoire.

La suite ?
Elle s'écrit ensemble.

SI COMME NOUS, VOUS DÉSIREZ PASSER QUELQUES HEURES BÉNÉVOLEMENT AU BAR OU EN CUISINE,
LAISSEZ UN MESSAGE AU 0470/47.65.70

GSM 0470 47 65 70
lacabanedelarbre@gmail.com
Facebook : Cabane
Instagram : @cabanedelarbre
Website : www.lacabanedelarbre.be
Plus QR Instagram

CARTE A MANGER

MENU MIDI

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR (VOIR TABLEAU) — 6€
SUPPLÉMENT BEURRE ET PAIN (LE CLAN PAINS) — 3€
CROQUETTES DE FROMAGE DE BREBIS (V) — DUO 16€ OU TRIO 20€
SUPPLÉMENT FRITES (V) — 4 €
SUPPLÉMENT SALADE (V) — 3 €

PLATS

FOCACCIA HOUMOUS, TOMATES SÉCHÉES, OLIVES NOIRES, LÉGUMES DE SAISON (VG) — 14€
FOCACCIA JAMBON ET RICOTTA (GRAND ENCLOS), TAPENADE, POIVRE ROSE, LÉGUMES DE SAISON — 14€
FOCACCIA FROMAGE DE CHÈVRE, SIROP DE LIÈGE, POMMES CARAMÉLISÉES, NOIX, LÉGUMES DE SAISON (V) — 14€
CROQUE MONSIEUR LE CLASSIQUE JAMBON-FROMAGE - SALADE - 12€
CROQUE MONSIEUR MOZZARELA - PESTO - TOMATES SÉCHÉES- SALADE (V)- 14€
CROQUE MONSIEUR MOZZARELA - PESTO - JAMBON D'ARDENNE - SALADE - 15,5€

HACHIS PARMENTIER VIANDE HACHÉE, PAIN D'ÉPICE, BIÈRE, CAROTTES, POMMES DE TERRE— 20€ / FORMAT ENFANT — 12€
SALADE CHÈVRE CHAUD — 18€

LASAGNE BOLOGNAISE — 20€ / FORMAT ENFANT — 12€
LASAGNE ÉPINARDS FROMAGE DE CHÈVRE (V) — 20€

BURGER DE BOEUF (GRAND ENCLOS) - FRITES — 22€ AVEC SALADE + 3€
BURGER D'EFFILOCHÉ DE PORC (GRAND ENCLOS)- FRITES — 22€ SUPPL SALADE + 3€
BURGER VEGE - FRITES — 22€ SUPPL SALADE + 3€
BOULETTES SAUCE LIEGEOISE - FRITES — 20€ SUPPL SALADE + 3€
PAIN DE VIANDE ET SA SALADE — 19€

V= VÉGÉ VG = VÉGAN

TOUT EST CUISINÉ MAISON, LE PLUS LOCAL, DE SAISON ET BIO POSSIBLE

TRAVAILLANT ESSENTIELLEMENT DES PRODUITS FRAIS, CERTAINS DE NOS PRODUITS POURRAIENT MANQUER

"POUR VOTRE INFORMATION, UNE LISTE D'ALLERGÈNES CONTENUS DANS LES PLATS EST À VOTRE DISPOSITION"

CARTE A MANGER

MENU SOIR

ENTRÉES

PEUVENT ÊTRE DÉLINÉES EN PLATS

- TATIN DE CHICONS CARAMÉLISÉS, FÉTA FONDANTE ET MIEL AU THYM (V)— 19€ / PLAT 24€
- BROCOLI À L'ANGLAISE, AU CURRY DOUX, PICKLES D'OIGNONS(V) — 18€ / PLAT 23€
- CHOU ROUGE RÔTI EN CROÛTE DE PÂTE DE RIZ, POMME FONDANTE ET GINGEMBRE (V) —18,5€ / PLAT 23,5€
- FOIE DE VOLAILLE ET DUXELLES DE CHAMPIGNONS PARFUMÉES AUX AROMATES, ACCOMPAGNÉE DE SON PAIN D'HIVER, GÉNÉREUX ET CROUSTILLANT — 19€ / PLAT 24€

PLATS

- PANAIS EN CROÛTE DE FRUITS SECS, BOULGOUR À LA SYRIENNE — 23€

PANAIS FONDANT EN CROÛTE CROUSTILLANTE DE FRUITS SECS, ACCOMPAGNÉ DE SON BOULGOUR PARFUMÉ AUX ÉPICES, AUX INSPIRATIONS LEVANTINES.

- TOURNEDOS LIMOUSIN AU POIVRE NOIR —29€

TOURNEDOS RÔTI, POMME PAILLASSON, , NAVETS CONFITS ET JUS DÉLICATEMENT ÉPICÉ

- RISOTTO D'ÉPEAUTRE AUX PLEUROTES, PARMESAN AFFINÉ, JUS DE CHAMPIGNONS ET HERBES FRAÎCHES (V) —21,5€
- RAGOÛT D'AGNEAU AUX HARICOTS NOIRS, CAROTTES FONDANTES, POIVRONS ET JUS MIJOTÉ AUX SAVEURS GÉNÉREUSES —29€
- RIBS DE PORC EN CUISSON LENTE. VIANDE TENDRE ET FONDANTE, FINITION CARAMÉLISÉE ET GARNITURE D'AUTOMNE — 25€

PLATS ENFANTS

- LASAGNE BOLOGNAISE — 12€
- HACHIS PARMENTIER — 12€

  VIANDE HACHÉE, PAIN D'ÉPICE, CAROTTES, POMMES DE TERRE

V= VÉGÉ VG = VÉGAN

TOUT EST CUISINÉ MAISON, LE PLUS LOCAL, DE SAISON ET BIO POSSIBLE

TRAVAILLANT ESSENTIELLEMENT DES PRODUITS FRAIS, CERTAINS DE NOS PRODUITS POURRAIENT MANQUER

"POUR VOTRE INFORMATION, UNE LISTE D'ALLERGÈNES CONTENUS DANS LES PLATS EST À VOTRE DISPOSITION"

CARTE A MANGER

DESSERTS

DESSERTS MAISON

CRÊME BRÛLÉE — 8€
TIRAMISU — 8€
MOUSSE AU CHOCOLAT — 6€
MOELLEUX AU CHOCOLAT — 8€
MOUSSE À L'ORANGE — 6€
CAKE AUX POMMES — 4€

LES GLACES DE "GLACES ET MACARONS"

CHANTAL VANBELLINGHEN CONFECTIONNE CRÈMES GLACÉES,SORBETS ET MACARONS ARTISANAUX À PARTIR DE PRODUITS LOCAUX.

FRISCO VANILLE ENROBÉ DE CHOCOLAT — 5€
FRISCO MANGUE - PASSION ENROBÉ DE CHOCOLAT — 5€
BOMBE CHOCOLAT NOISETTE — 9€
BOMBE MANGUE - PASSION — 9€
MERVEILLEUX GLACÉ — 9€

AUTRES

COOKIES DE "CLAN PAINS" — 5€
TARTE AUX NOIX "CLAN PAINS" — 6€

TOUT EST CUISINÉ MAISON, LE PLUS LOCAL, DE SAISON ET BIO POSSIBLE

"POUR VOTRE INFORMATION, UNE LISTE D'ALLERGÈNES CONTENUS DANS LES PLATS EST À VOTRE DISPOSITION"

CARTE A BOIRE

BOISSONS CHAUDES

CAFE

Café Chorti Normal, Décaféiné ou Espresso— 3€
Café Double Espresso — 5,5 €
Café Cappuccino — 4,5€
Café Glacé — 5€

THE

Thé noir Earl grey - théière — 5€
Thé vert menthe - théière — 5€

TISANE "TERRE EN JOIE"



Tisane douceur au ventre : théière — 5€
Noisetier, Menthe, Mélisse, Fenouil, Tagète Lemmoni, Calendula, Camomille
Tisane Matin en Joie : théière — 5€
Bouleau, Framboisier, Menthe, Agastache, Monarde, Bleuet, Millepertuis
Tisane Nuit paisible : théière — 5€
Aubépine, Mélisse, Verveine citronnée, Tilleul, Pavot de Californie, Lotier Corniculé

" Les tisanes de Terre en Joie"
Cultivées et récoltées à la main dans le jardin de plantes médicinales de Terre en Joie, au cœur du projet L'Arbre qui Pousse, ces infusions locales expriment toute la richesse du terroir et des saisons.
Une pause douce et authentique, directement inspirée de la nature qui nous entoure. (Amandine)

TOUTES LES BOISSONS SONT BIO

CARTE A BOIRE

SOFTS

Spa pétillant — Verre : 2,5€ | Bouteille : 6€
Jus de pomme — 3€
Pom'pet bouteille 33cl — 6€

Kombucha fresh fleur de sureau — 4€
Kombucha fresh hibiscus — 4€
Kombucha fresh flower power — 4€
Kombucha Botanicals feuillles de Figuier ou Verbena ou Elder Flower — 4, 5 €
Kombucha Botanicals rose de Damas — 4,5 €
Le BE Kombucha est une boisson vivante et légèrement pétillante, issue de la fermentation naturelle du thé.
Brassé artisanalement en Belgique (Gembloux) , il offre une alternative rafraîchissante, aux saveurs fines et naturelles.

Kéfir hibiscus feuille de cassis — 6€
Kéfir pamplemousse cardamone — 6€
Kéfir gingembre curcuma — 6€
Le kéfir d'eau de Eau Vertueuse est une boisson fermentée naturellement pétillante, élaborée à partir d'ingrédients biologiques.
Brassé artisanalement à Bruxelles, il offre une alternative légère, vivante et rafraîchissante, riche en saveurs naturelles

Sirop bergamote brut eau plate : 2,5€ | eau pétillante 3,5€€
Sirop fleur de sureau eau plate : 2,5€ | eau pétillante 3,5€
Sirop gingembre brut eau plate : 2,5€ | eau pétillante 3,5€
Sirop de grenadine eau plate : 2,5€ | eau pétillante 3,5€
Sirop de yuzu brut eau plate : 2,5€ | eau pétillante 3,5€

Ritchi cola, cola zéro ou Orangeade — 3,5€
Soda Citron Pin de l'Asbl Boycott Single Use (Protection de l'environnement) — 3,5€

TOUTES LES BOISSONS SONT BIO

CARTE A BOIRE

BIERES

Petit Ballot 5,5 % (33cl) : 4€ (AU FUT)
Bière blonde artisanale belge brassée au foin. Ronde et douce, avec des notes de céréales et une légère touche herbacée.

Turbulence Neipa 6 % (33cl) : 5€ (AU FUT)
Bière de style New England IPA, très aromatique avec des notes de fruits tropicaux et d'agrumes. Texture douce, légèrement trouble, et finale fraîche et fruitée.

Trognon 5,7 % (33cl) : 5€ (CANETTE)
Bière sur laquelle a été ajouté du moût de pomme. Fraîche, saveur de pomme, acidité légère.

BRASSERIE DES BEAUX JOURS

Bon temps / saison lambic bariquée 6,5 % Bouteille (75cl) : 19€
Saison belge élevée en barrique, aux notes boisées et légèrement épicées. Bière complexe mais très élégante, avec une finale sèche et raffinée.

Orval 6,2 % Bouteille (33cl) : 5€ (Pas bio)
Trappiste belge au caractère unique, avec des notes de houblon, de levure sauvage et une légère touche d'amertume. Finale sèche et très aromatique.

Trottinette NA 0,3 % Bouteille (33cl) : 4,5€
Bière sans alcool, légère et rafraîchissante, aux notes maltées et légèrement houblonnées. Parfaite pour profiter du goût de la bière sans l'alcool.

Mobius IPA 6,5 % Bouteille (33cl) : 5€
IPA belge bien houblonnée, avec des arômes d'agrumes et de fruits tropicaux. Amertume équilibrée et finale fraîche et aromatique.

Grisette 5,5 % Bouteille (25 cl) : 4 €
Bière blonde belge légère et rafraîchissante, aux notes d'agrumes et à l'amertume délicate sans gluten.

TOUTES LES BOISSONS SONT BIO

CARTE A BOIRE

VIN ROUGE

Vin rouge des copains — Verre : 4€ — ¼ litre : 8 € — ½ litre : 16 €

Léon 2023 — Verre : 5€ | Bouteille: 20€

Languedoc-Roussillon – Cépages : 40 % Merlot, 60 % Merlot – 12°

Ode au « marin », le vent emblématique de St-Chinian, la cuvée "Léon" rend hommage aux trois paons mascottes du château. Ce vin dévoile un nez puissant et complexe. En bouche, l'attaque est vive et fraîche, marquée par des notes croquantes de groseille et de fraise. Les tanins, souples et soyeux, accompagnent une finale longue et délicate.

Bacchus et coutune 2023 – Claude Vialade — Verre : 6 € | Bouteille: 24 €

Occitanie – Cépages : Merlot, Carignan – 13,5°

Vin généreux et fruité, aux notes de fruits noirs mûrs et d'épices douces. Rond en bouche, avec une finale souple et chaleureuse.

Vertigo 2024 / Mas Amiel — Verre : 6 € | Bouteille: 30 €

Languedoc-Roussillon – Cépages : Grenache, Syrah, Carignan – 14°

Le Grenache noir & le Carignan donnent un jus précis, éclatant de fruit et de fraîcheur. VERTIGO s'exprime avec la fougue de sa jeunesse, de manière franche et précise.

La Procession Rouge 2025 / les pieds dans la Dyle — Verre : 5€ | Bouteille: 22€

Brabant Wallon – 5ième millésime sur cette parcelle, assemblage de rondo (75%) et de pinotin (25%) - 11,5°

Les raisins sont éraflés directement à la vigne dans la foulée de la vendange. Ils sont transportés en fûts de 30 litres jusqu'au chai où ils sont tenus au froid pendant quelques jours avant de les verser dans une cuve et que la fermentation démarre.

Balbi Girls 2025 / les pieds dans la Dyle — Verre : 5 € | Bouteille: 22 €

Brabant Wallon – Cépages : 51% souvignier gris (blanc) & 49% divico (rouge) – 13°

"Jus inaugural, Colostum de la parcelle de l'Arbre qui pousse éraflés puis macérés une semaine avant d'être pressés et mis en cuve inox à la cave pendant 9 mois. Rouge léger et aromatique, à boire rafraîchi."Pablo

Monique Veille Peau 2025 / les pieds dans la Dyle — Verre : 5 € | Bouteille: 22 €

Brabant Wallon – Cépages : 51% souvignier gris (blanc) & 49% divico (rouge) – 13°

Cépage landal noir en macération carbonique de 3 semaines, repassé en fin de fermentation sur les peaux de chambourcin et de plantet, élevé 12 mois en cuve inox. (Pablo)

LES PIEDS DANS LA DYLE

TOUTES LES BOISSONS SONT BIO

CARTE A BOIRE

EAU DE VIN ROUGE

Biquette 2023 / les pieds dans la Dyle — Verre : 3 € | Bouteille: 12 €

Brabant Wallon – Cépages : Rouge hybrides – 7,5°

"Tout ce trouve sur l'étiquette. Mais le truc un peu drôle de cette boisson, c'est que l'eau qui me sert à rincer le pressoir après un pressurage coule dans le bac ou le raisin du pressoir a été vidé. C'est donc cette eau (qui aurait fini à l'égout), qui servira à faire cette piquette après s'être chargée de ce qui restait de matières dans la peaux du raisin fraîchement pressé (couleur matière et sucre). C'est un sous produit du vin, une eau de vin, un antigaspi de l'eau, (ce qu'on ne peut pas faire par exemple dans un car-wash), de la piquette, la typique piquette qui pique. Tous les gens qui travaillent en salle sont obligés de pouvoir le dire sans fourcher sinon c'est dehors." Pablo

VIN BLANC

Vin Blanc des copains — Verre : 4€ — ¼ litre : 8 € — ½ litre : 16 €

Champs de l'Orme Colombard 2024 – Verre 5€ I Bouteille 20€

Pays d'Oc – Cépages : Colombard blanc, Vermentino blanc – 12°

Vive et dynamique. Le vin offre une belle acidité croquante, du volume grâce à son élevage sur lies, et une finale longue et minérale. Description : bouche aux notes d'ananas et pamplemousse, note de miel.

PicPoul 2024 – Les Équilibristes – Verre 6€. I Bouteille 30€

Languedoc – Cépage : Piquepoul blanc – 13°

Picpoul, simple et pourtant complexe. On retrouve un vin blanc riche, fruité et en même temps délicat. L'acidité bien placée apporte la juste fraîcheur pour apprécier ce vin à sa juste valeur.

Les Reliques 2025 / les pieds dans la Dyle — Verre : 5€ | Bouteille: 22€

BW Wavre – Tous les cépages blancs de la parcelle des reliques en pressurage direct après foulage au pied – 14,5°

"Reliques blanc est composé principalement de solaris, souvignier gris, rayon d'or et seyval blanc. C'est un petit peu raide en alcool mais c'est plutôt bien balancé entre matière, rondeur et acidité. Je suis fan de ce truc." Pablo

LES PIEDS DANS LA DYLE

TOUTES LES BOISSONS SONT BIO

CARTE A BOIRE

VIN ROSE

Les Coquelicots 2025 – Château Rousset – Verre 5€ I Bouteille 20€

Alpes de Haute Provence – Cépages : Cabarnet Sauvignon, Muscat Blanc, Cinsault, Vermentino – 12°

Robe pâle avec beaucoup de brillance. Un nez fruité. Rondeur et fraîcheur se dégagent. Idéal en apéritif de par son côté légèrement doux. Final sur l'agrume.

BULLES

Perles d'Anne-Sophie 2024 – Bouteille 28€

Val de Loire- Patrice Colin – Cépages : Chenin 80%, Pineau d'Aunis 20% – 12,5°

le pétillant naturel charme par sa franche expression, juteux et acidulé sans agressivité, il offre un plaisir immédiat, tout en fraîcheur.

Un Pet Nat 2024 – Pépin– Bouteille 30€

Alsace – Cépage : – 12,5°

Composé d'une belle bulle, désaltérant, sec et plein de vie.

ALCOOLS

Génépy Meunier — 6 € (4 cl) 40 % (Non bio)

Liqueur alpine aux plantes de génépi, aux arômes herbacés et floraux. Fraîche, légèrement amère et très parfumée.

Chartreuse verte — 8 € (4 cl) 55 % (Non bio)

Liqueur emblématique des moines chartreux, très aromatique avec des notes intenses de plantes et d'épices. Puissante, complexe et chaleureuse.

Pastis Ardent spiritueux de Liège — 6 € (4 cl) 55 %

Le Pastis Ardent a une fraîcheur estivale qui allie à la fois l'anis et les plantes. La réglisse vient également apporter une douce présence sur la langue. Résultat du mariage entre plus de 10 plantes, une explosion de badiane, de coriandre, de cardamome, de pin sylvestre et d'armoise.

TOUTES LES BOISSONS SONT BIO