



Entrez dans l'univers de BABA !

BABA vous invite à un voyage unique, où l'élégance du vintage s'allie aux couleurs vibrantes du Maroc. Faites une pause gourmande dans notre oasis en plein cœur de Tournai, un lieu où saveurs et ambiance se rencontrent pour éveiller vos sens.

Nous vous proposons une fusion délicate de saveurs d'ici et d'ailleurs, confectionnée avec le plus grand soin. Chez nous, chaque ingrédient est sélectionné pour sa qualité. Notre objectif est de satisfaire vos papilles tout en prenant soin de votre bien-être.

Bienvenue dans un lieu qui respire les vacances, un espace où chaque détail vous transporte ailleurs...

Le terme « **baba** » possède plusieurs significations en français, selon le contexte :

1. **Expression familière** : Être baba, c'est rester bouche bée devant quelque chose d'inattendu.
 2. **Douceur au rhum**.
 3. **L'essentiel : le B.A.-BA**. C'est la base, les fondamentaux, tout ce qu'il faut pour se sentir bien. Chez Baba, c'est ce qu'on vous propose : des essentiels simples, savoureux, et faits pour partager un bon moment.
 4. **L'esprit cool** : Si « baba » rime avec « baba cool », c'est qu'ici on vient pour décompresser, sourire, et oublier un peu la routine. Prenez place, mettez-vous à l'aise :) !
-

Les cafés

Nos laits végétaux : *amande, coco ou avoine* + 0.50€

Nos sirops Bio : *caramel - caramel salé - vanille - noisette - cookie – pistache – coco* + 0.50€

Espresso 2.70 / Double espresso 3.50

Americano 3.00 / + 1 shot 3.50

Un shot d'espresso + eau chaude

Capuccino 3.50

Un shot d'espresso + lait chaud + mousse de lait.

Flat White 4.00

Double espresso + Lait chaud + mousse de lait.

Latte Macchiato 4.00 / Latte Macchiato + sirop bio 4.50

Lait chaud + mousse de lait + espresso

Humble latte 5.00

Café signature de David ! Latte à base de lait concentré.

Moka 5.00

Espresso + chocolat fondu + lait chaud.

Affogato 5.00

Glace vanille + espresso.

Autres Lattes (chauds ou glacés)

Chocolat chaud maison 4.50 / Viennois 5.00

Au chocolat fondu.

Chaï Latte 5.00

Un mélange d'épices chai et de lait.

Matcha latte (bio) chaud ou glacé 5.00 / Matcha latte chaud ou froid + sirop ou coulis 5.50

Un mélange de thé matcha et de lait.

+ sirop vanille – sirop pistache - coulis de fruits rouges - coulis mangue-passion

Pink Latte (bio) chaud ou glacé 5.00

Allie richesse en vitamines et minéraux de la betterave à une note délicate d'épices pour une boisson aidant à la performance physique et mentale.

Iced Latte 4.50 / Iced Latte + sirop bio 5.00

Shot d'espresso + lait froid

Wifi : Baba
Code : Essaouira

Suis-nous sur les réseaux !
@Baba-tournai

Boissons chaudes alcoolisées

Irish coffee 9.5€

Whisky, sucre de canne, shots d'espresso, chantilly.

Irish Amlou 11€

Quand l'Irlande rencontre le Maroc : café, whiskey et amlou. Une gourmandise de chaleur venu de deux mondes.

Jus, sodas et boissons maison

Eau plate/ pétillante : 25cl **2.50** / 1L **7.00**

Jus pomme / Pomme-poire (Brunehaut) 33cl **3.50**

Ritchie (Soda Belge 100% naturel) 33cl **3.80**

Cola/ Cola Zero / Citron-framboise / Orange-vanille/ Orange sanguine-passion

Thé glacé de Baba 30cl **4.00**

Au thé vert, jasmin et menthe fraîche.

African Bissap 30cl **4.00**

D'origine africaine, le bissap est une boisson glacée maison, préparée à base de fleurs d'hibiscus infusées.

Limonade maison au citron-gingembre 30cl **4.00**

Jus d'orange pressé **5.00**

Jus de tomate de maman 20cl **3.50**

La boisson préférée de maman ! Belge et 100% biologique.

Boisson aux fleurs de sureau (bio) 20cl **3.50**

Une boisson douce aux arômes délicats. Excellente pour stimuler le système immunitaire.

Mani Kombucha 27.5cl **5.50**

Kombucha artisanal, bio & Belge. Voir l'histoire de Mani ci-dessous :)

Saveurs : Kaffir Lime / Hibiscus Framboise / Gingembre Spiruline

L'histoire de Mani Kombucha

« Fascinée par les bienfaits du kombucha, Martine a commencé à expérimenter sa fabrication. C'est ainsi que MANI a vu le jour. » Notre kombucha est fabriqué à partir d'une infusion de thé vert, de thé noir et de verveine, mélangée à du sucre de canne blond biologique et fermentée pendant plusieurs jours. Nous ajoutons ensuite des ingrédients naturels pour une seconde fermentation, ce qui donne une boisson délicieuse, légèrement pétillante et incroyablement saine. Mon ambition avec MANI était : donner aux gens la possibilité de choisir une boisson rafraîchissante et saine qui les fasse se sentir bien. Et je crois sincèrement que nous y sommes parvenus avec notre kombucha ».

Wifi : Baba
Code : Essaouira

Suis-nous sur les réseaux !
@Baba-tournai

NOS THÉS – TISANES – FRUISANES

(À LA THÉIÈRE)

THÉS VERTS 4.50

Thé marocain et fleur d'oranger (5min)
Thé vert et menthe fraîche

Forêt enchantée (3-4min)
Ce mélange de Sencha moelleux et de maté vert épicé. L'arôme séduisant de la frangipane vous replongera dans votre enfance. Il est composé d'amandes et de pétales de fleurs.

Jasmin (bio) (2-3min)
Le thé au jasmin est un thé vert délicatement parfumé avec des fleurs de jasmin fraîches. Les feuilles de thé absorbent naturellement le parfum floral pendant le séchage, ce qui lui donne son goût doux, apaisant et légèrement sucré.

THÉS BLANCS 4.50

Voyage au bout du monde (bio) (4min)
Jasmin et fraîcheur du citron. Fermez les yeux et rêvez.

THÉ NOIR 4.50

English earl grey blue flower (4min)
Bergamote, bleuet. (bio)

INFUSIONS & FRUISANES 4.50

Tisane jardin bio (5min)
Une tisane savoureuse au goût romarin, thym et citron, nuancée par de subtiles notes de Lavande.

Cocktail hawaïen (10-12min) 4.50
Une fruisane composée de cubes de fruits exotiques, qui enchanteront vos papilles !

FORMULE PETIT-DEJ

Cuisine salée de 9h à 15h en semaine/ de 9h à 16h le week-end.

Déjeuner « Beldi » 15.00€

Une invitation à ralentir et à profiter d'un moment de gourmandise comme si vous étiez au cœur d'un riad marocain ! Profitez d'un thé menthe fraîche, d'une msemen miel ou d'une demie msemen salée au choix, d'un assortiment de pain, confiture, œuf au plat et fromage frais ! Une formule simple qui allie douceur et authenticité.

La Planche Petit-Déj de Baba – version salée – à partager — 42.00€

Un vrai festin matinal à savourer sous le soleil de Baba : saumon fumé, bacon croustillant, œufs brouillés, fromage fermier en tranches, houmous aux épices du soleil, fromage frais, toasts au guacamole maison & pain frais. Le bonheur commence à deux ♥

La Planche Petit-Déj de Baba – à partager – version sucrée — 42.00€

Un voyage plein de douceur : msemen au miel et à l'amlou, fruits frais, petit bowl de granola au coulis de fruits rouges maison, petit bowl de granola à l'amlou, mignardises orientales aux amandes, noix et pistaches, brioches fondantes au chocolats et spéculoos... à partir de deux pour les vrais amoureux du sucré ♥

CÔTÉ SUCRÉ

BRIOCHES PERDUES

Tranche de brioche artisanale, dorée à la poêle, servie avec des fruits frais :

Confiture – 9,50 € / Chocolat fondu – 9,50 € / Spéculoos & caramel – 9,50 €

MSEMEN

Crêpe feuilletée marocaine, servie chaude et accompagnée de :

Miel – 5,00 €

Chocolat fondu – 6,00 €

Amlou – 6,50 €

** L'amlou, est un Nutella berbère 100% naturel, à base d'amandes, d'huile d'argan et de miel.*

Wifi : Baba
Code : Essaouira

Suis-nous sur les réseaux !
@Baba-tournai

PAUSE GOURMANDE

Pâtisseries orientales 1.5€ - 2€ /pièce

Pâtisseries raffinées aux pistaches et aux amandes. Différents choix à voir au comptoir.

*Disponibles en coffret à **emporter** de 6 pâtisseries (10.50€)*

Formule Thé d'Orient 9.00€

Thé à la menthe fraîche accompagné de trois pâtisseries orientales. Douce pause sucrée aux parfums d'ailleurs.

Pâtisseries du jour

Différents choix de pâtisseries du jour maison, à voir au comptoir.

Planche Babalicious – à partager — 35.00€

Un festin de plusieurs desserts du jour, accompagnés de fruits frais !

LES BOWLS

L'Açaï bowl 14.50€

L'açaï bowl est un smoothie bowl préparé à base de fruits rouges mixés et de baies d'açaï bio (originaires d'Amérique du Sud), réduites en poudre. Ce bowl a la particularité d'être 100% végétal (sans lactose) et riche en Oméga 3, 6, 9 et vitamines C et E. Il est servi avec du granola et des fruits frais, un pur régal !

Le granola fruits rouges 7.50€

Yaourt grec, granola artisanal avec fruits secs et pépites de chocolat, coulis de fruits rouges maison, graines de chia et fruits frais.

Version petit bowl / pour accompagner votre brunch ou en dessert 4.50

Le granola Amlou 8.50€

Yaourt grec, granola artisanal aux amandes et noix de pécan, amlou, fruits frais.

Version petit bowl / pour accompagner votre brunch ou en dessert 4.50

CÔTÉ SALÉ

(Tous nos plats sont disponibles à emporter)

Cuisine salée jusqu'à 15h en semaine/ jusqu'à 16h le week-end.

NOS TOASTS

Avocado Toast — 12,50 €

Guacamole maison, crudités & graines.

Toast Forestier — 14,00 €

Houmous maison, champignons poêlés en persillade, crudités.

Toast Nordique — 15,00 €

Saumon fumé, fromage frais, crudités.

La Chèvre de Baba — 15,50 €

Poires grillées, chèvre chaud & miel, bacon, noix, crudités.

Une intolérance ? On propose aussi du pain sans gluten — supplément +1,50 €

NOS BRIOCHES GOURMANDES

La Brioche « Totale » — 14,50 €

Brioche façon « pain perdu », fromage fermier, bacon grillé, deux œufs au plat (bio), crudités.

La Brioche « Kefta » — 16,50 €

Brioche façon « pain perdu », zaalouk (caviar d'aubergines à la marocaine, kefta, deux au plat (bio), crudités.

La Brioche des Bois — 15,00 €

Brioche façon « pain perdu », fromage fondu, champignons poêlés en persillade, deux œufs au plat (bio), crudités.

La Brioche « Baba Del Mar » — 17,50 €

Brioche façon « pain perdu », purée d'avocat, saumon fumé, deux œufs au plat (bio), crudités.

La Brioche « Crispy Avocado » — 16,50 €

Brioche façon « pain perdu », purée d'avocat, bacon grillé, deux œufs au plat (bio), crispy d'oignons, crudités.

UN PETIT + ?

Œuf au plat (1) — 2,00 €

Œufs brouillés (2) — 4,00 €

Fromage fermier en tranche — 2,00 €

Fromage frais — 1,50 €

Pain & beurre — 1,50 €

Pain sans gluten & beurre — 3,00 €

Bacon grillé — 3,00 €

Avocat — 3,00 €

Saumon fumé — 5,00 €

SAVEURS DU SUD

Trio Oriental — 9 €

Houmous aux épices du soleil, zaalouk (caviar d'aubergines et tomates, à la marocaine), guacamole maison.

Duo de Briwats — 10.00 €

Feuilletés marocains croustillants à la kefta et aux épices.

Pastilla de poulet aux amandes — 13,50 €

Feuilleté de poulet aux amandes.

Chakchouka — 13.50 €

Mijoté de tomates et poivrons grillés, sur lequel on ajoute deux œufs bio. Servi avec du pain.

Chakchouka kefta — 15.50 € / Chakchouka fêta — 15.50 €

Mijoté de tomates et poivrons grillés, sur lequel on ajoute deux œufs bio et de la viande hachée ou de la fêta émietlée. Servi avec du pain.

Msemen farcie — selon l'inspiration du jour

Crêpe feuilletée marocaine garnie et dorée à la poêle. Les disponibilités peuvent varier selon les jours, n'hésitez pas à nous demander ce que nous avons aujourd'hui ! :)

Kefta 14.00€ / Fêta-épinards 13.50€/ Tomates-légumes 12.50€

Une demie msemen farcie au choix — 7 €

À partager...

Disponible le soir – ou en journée si la cuisine n'est pas en plein décollage 😊 Merci de votre compréhension !

Planche Nomade — 45.00 €

Un festin de plusieurs saveurs : tacos zaalouk/kefta, pastilla de poulet aux amandes, olives, houmous aux épices du soleil, guacamole maison, petite chakchouka, pain marocain et duo de msemens farcies du jour.



Pour toute demande d'information concernant les allergènes présents dans nos produits, veuillez-vous adresser au personnel. La composition de nos produits peut varier d'un jour à l'autre.

Wifi : Baba
Code : Essaouira

Suis-nous sur les réseaux !
@Baba-tournai

BOISSONS ALCOOLISÉES

NOS COCKTAILS

Baba Sunrise - 11€

Tequila, triple sec, oranges pressées, grenadine.

Baba Punch - 12€

Rhum, Vanille, oranges pressées, ananas.

Spicy Baba - 11€

Gin, jus de citron, curcuma, Ginger beer.

Mojito Classique/ Fruits rouges ou Gingembre - 9€

Rhum, menthe, citron, (coulis de fruits rouges ou jus de gingembre), eau pétillante.

Baba Moji' Thé - 9€

Rhum, menthe, citron, sucre de canne, Thé jasmin.

Le Jeanno - 11€ / Sans alcool - 8€

Rhum, triple sec, citron, gingembre, Fruits rouges frais, eau pétillante.

NOS MOCKTAILS

Baba Boost - 7€

Jus de citron & gingembre, eau pétillante, miel, menthe fraîche.

Mocktail de fruits - 8€

Jus d'orange frais, ananas, citron, eau pétillante, grenadine

APÉRITIFS, VINS ET CHAMPAGNE

Verre de vin rouge – blanc ou rosé (bio) 5.00€

Kir 6.00€

Vin blanc + crème de cassis, liqueur de violette, framboise ou fraise des bois.

Kir Royal 8.00€

Prosecco + crème de Cassis, liqueur de violette, framboise ou fraises des bois.

La coupe de Prosecco 7.00€

La bouteille de Veuve Clicquot Brut 85.00€

La demi bouteille de Veuve Clicquot brut 45.00€

NOS SPRITZ

*Fleur de sureau – Limoncello – Fraise des bois – Violette –
Oriental de la « Villa Nagara » liqueur de framboise & fleur d'oranger 9.50€*

NOS GIN TONIC

Baba Ô Gin 40% 13.50€

Gin 100% local, à la fleur d'oranger.

Mermaid Zest Gin 40% 14.50€

Mermaid Zest est un gin délicieux et unique fabriqué par la distillerie de l'île de Wight, avec un profil de saveur pamplemousse.

Mermaid Pink Gin 38% 14.50€

Le Mermaid Pink Gin tire ses doux arômes des fraises anglaises infusées et les combinent avec la saveur onctueuse et complexe du Mermaid Gin, un mélange de zeste de citron, de graines du paradis et de salicorne.

BIÈRE ENTRE AMIS

Moinette 8.5° 75cl 10.00

Cette bière dégage des senteurs raffinées de houblon et de levure, l'équilibre de goûts doux, amers et fruités la rendent rafraîchissante. La Moinette Blonde est brassée par la brasserie Dupont.

BIÈRE 0%

Pico Bello (Brussel Beer Project) 0.3° 33cl 5.50

Brassé de manière 100 % naturelle. La Pico Bello est une hazy zero IPA avec des arômes fruités (agrumes et fruits exotiques), mais également une touche d'amertume et d'acidité qui se différencie des bières sans alcool sucrées produites par les brasseurs traditionnels.

NOS BIÈRES BOUTEILLES

Barista Chocolat (Kasteel) 11° 33cl 6.00

Elle offre des notes de caramel, de toffee et de chocolat. Un accord parfait pour les amateurs de chocolat et de bière ! Une petite douceur en bouteille qui fait tout le charme de chez Baba !

Paix Dieu 10° 33cl 6.00

C'est une blonde forte, une triple onctueuse et pleine de caractère dans la plus pure tradition des bières belges d'abbaye.

Vedett 5.2° 33cl 4.00

Bière blonde avec un arôme malté. Elle se boit aisément grâce à la légèreté de sa saveur.

Triple Hop Citra (St Hubertus) 8.5° 33cl 5.00

Le houblon citra ramène un goût corsé et des arômes floraux enivrants avec des notes de citron vert et de pamplemousse.

Blanche (St Hubertus) 5.2° 33cl 3.50

Épicé, sensation de blé bruissant, bel équilibre entre fraîcheur et acidité.

Franç Belge Spéciale Ambrée (De Ranck) 5.2° 33cl 4.00

Elle déploie de riches saveurs de malt et de biscuit. La bouche est douce et onctueuse, et développe de fines notes de céréales et d'agrumes.

Guldenberg – Bière d'abbaye (De Ranck) 8° 33cl 4.50

Bière d'abbaye au goût franc et équilibré qui allie parfaitement douceur et amertume.

Triple Westmalle 9.5° 33cl 5.50

Une triple à la maturation lente et à l'amertume soutenue par des arômes fruités. Parce que, selon Vincent, il y a deux types de bières : la Triple Westmalle... et celles qu'il ne boit pas. On lui fait confiance, il a l'air de s'y connaître :) !

Delta IPA (Brussel Beer Project) 6° 33cl 5.50

Ses houblons aromatiques apportent à la Delta IPA des notes de litchi et de fruit de la passion.

Jungle Joy (Brussel Beer Project) 5.9° 33cl 5.50

Passion & Mango Ale. Bière à la fraîcheur fruitée, mais aussi une belle touche acidulée.

Liefmans 3.8° 25cl 4.50

Bière belge pétillante aux arômes intenses de fraise, framboise, cerise, sureau et myrtille. A déguster bien fraîche sur des glaçons !