



**giVeS.
a FoRK**

DRINK MENU

to drink or not to drink

WAIT FOR IT ; frozen margarita, tequila or/ gin 0%, 19
chili, ginger, mango puree cointreau, lime 18.-

SWEETEST TABOO ; vodka absolut vanilla, passoa, 21
passion fruit, vegg white foam, saké hakutsuru

BIG RONI ; pandan infused bombay sapphire gin, amaro ... 18
montenegro, campari

NO SCRUBS ; spiced captain morgan rum or/ captain 19
morgan 0%, mezcal, pineapple shrub, lime, angostura

NO ORDINARY LOVE ; gin, sake, lychee liquor, bianco, 18
yuzu, rose water, lemon

BROWN SUGAR ; fat washed, burnt butter, 18
miso bourbon, gula melaka



shots

FORKCHELLO ; lime, lemon, pineapple infused vodka 6
BALL Z DROP ; chili tequila / gin 0%, mate el tony 7

others

matcha rose, golden turmeric latte, vanilla chai 6
hazelnut ice coffee 6

teh tarik *house special* 7

ceylon pekoe/rooibos peach /green tea jasmine 5

papa booch kombucha peach / pear 8
les pétillantes lemon 7
miss o coconut water 7
hamada hibiscus 7
coca cola or/ coca cola zero 4.5
mate el tony 4.5

san pellegrino, evian 4.5

alcohol

wine of the moment 0.10cL 7
beer on tap 0.25cL 5 0.50cL 7

coffee

espresso 4
latte, cappuccino, flat white 5
long black 4

milk, oat, sprout, soy 0.5
hazelnut, vanilla, chocolate 1

taro milkshake 10
pandan vanilla milkshake 10
mango lassi 9

mimosa 10
aperol, campari spritz 10

BRUNCH MENU

Tuesday - Sunday 11h - 15h

salty

FORKING AVOCADO; avocado, ponsu pearls 23
poached eggs/ tofu, tomato medley, yuzu, basil
pesto, sesame vinegrette, served on a ciabatta
+ halloumi 4

VGQ, S, SS

NOTHIN BUT A GOOD THANG; poached eggs 23
or/ tofu, labneh, baked aubergine, nyonya chili,
hazelnut dukkah, curry leaves, served with naan

VGQ, GFO, N

SHAK SHOOK ONES; cast iron cooked spiced 19
tomato, eggs or/ tofu, caramelized garlic, served
with ciabatta

VGQ, S, SS

NINJAQUILLES; folded eggs or/ tofu, 25
banana blossom achiote, avocado, topos, tomato
salsa, chimichurri, mango, beans, grana padano

VGQ, GFO, N

HAZEY; crispy cornflake mushrooms 24
peanut satay sauce, caramelized soy, asian slaw,
coriander, pickled chili, served on a naan
+ avocado

VGQ, S, SS

SOUL LIT; tofu or/ halloumi, potato masala 24
labneh, chimichurri, tomato chutney, pickled onion,
mint, served on naan

VGQ, GFO, N

SEND ME NOODS; ramen noodles, egg or/ tofu ... 24
beyond meat, beancurd skin, peanuts crunch,
coriander, mint

VGQ, GFO, N

SWEET SPUD; salad, baked sweet potato, 25
halloumi / tofu, yuzu basil pesto, lentils, cos lettuce,
tomato, onion, hazelnut dukkah
+ poached eggs 4

VGQ, GFO, N

add ons

sweet potato fries, mango curry leaf aioli 10
eggs / tofu / halloumi / avocado 4
naan / beyond meat / chkn 5
trio; sambal chili, acar pickles, tomato salsa 5

sweet

CHOC OPERATOR; house pancakes, hazelnut 21
cream, hibiscus, berry compote, fresh strawberry,
maple syrup, crumble, mint
+ vanilla ice cream

VG, S, N

TROPICAL PARADISE; labneh yoghurt, 17
passionfruit, vanilla, mango puree, strawberry, granola

VGQ, GF

to share

CHAN CLAN ; crispy cornflake mushroom, 16
peanut satay, sweet soy, coriander

V, N, S, SS, GF

POP IT LIKE IT'S HOT ; popped semolina ball, 16
potato masala, labneh, tomato chutney, mint broth

VGQ

NACHO DOWN ; topos, avocado, chimichurri 15
mango aioli, tomato salsa, grana padano

VGQ, GF, S

DILLA ; mini quesadillas, tomato salsa, grana 10
padano, sweet soy

VGQ

dessert

Fresh baked cinnamon roll 6

VG, S

MANGO NO.5 ; coconut mousse, mango puree, 8
almond biscuit, mango, mint 8.-

VG, GF

BOMBASTIC ; hazelnut cream, crumble, 12
miso caramel, strawberries

VG, GFO, S

MENU INFO

V – Vegetarian • VG – Vegan • N – Nuts • VGQ – Vegan Option •

S – Soy • SS – Sesame • GF – Gluten-Free • GFO – Gluten-Free Option

* Plant-based chicken substitute

We use gluten, nuts & soy in our kitchen—traces may remain.

DINNER MENU

Tuesday - Saturday 18h - 22h

to share

CHAN CLAN ; crispy cornflake mushroom, 16
peanut satay, sweet soy, coriander
V, N, S, SS, GF

POP IT LIKE IT'S HOT ; popped semolina ball, 16
potato masala, labneh, tomato chutney, mint broth
VGO

NACHO DOWN ; totopos, avocado, chimichurri 15
mango aioli, tomato salsa, grana padano
VGO, GF, S

LING LING ; veggie, shiitake dumplings, 14
house hoisin ginger marinade, sesame crunch
V, S, SS

BRATA ; burrata or/ burella, tomato medley, 18
ponzu pearls, basil pesto, hazelnut
VG, S

BAO CHIKA WOW WOW ; bao (2 pieces) 16
beer battered tofu, acar pickle, mango aioli, sriracha
VG, S

SEND ME NOODS; ramen noodles, beyond 24
meat, beancurd skin, peanuts crunch, wombak
VG, N, S, SS

RENDANG HARMONY; chkn* baked sweet, 24
potato, maple glaze, lime leaf, coconut rendang curry
VG, S

NYONYA PARKS ; braised tofu, beyond meat, 23
aubergine, chili tomato nyonya
VG, GF, S

GANGSTA GREENS ; stir fried cos lettuce, 12
fermented bean curd, chilli
VG, GF, S

sides

sweet potato fries, mango curry leaf aioli 10

charred naan 5

jasmine steamed rice 4

trio; sambal chili, acar pickles, tomato salsa 5

tacos

DILLA ; mini quesadillas, tomato salsa, grana 10
padano, sweet soy
VGO

JUICY; beyond meat, fresh mango, chimichurri, 14
mango aioli, coriander, mint
VGO, S

TACO DE LA SOUL ; pulled banana blossom, 16
achiote, avocado, grana padano, pickled onion
VGO

WANNA BE SPICE; halloumi or/tofu, nyonya chili, 14
labneh, tomato, hazelnut dukkah
VGO, N

HAPPY ; beer battered tofu, black bean, labneh, 14
mint, pickled onion
VGO, S



dessert

MANGO NO.5 ; coconut mousse, mango puree, 8
almond biscuit, mango, mint
VG, GF

BOMBASTIC ; hazelnut cream, crumble, 12
miso caramel, strawberries
VG, GF, S

MENU INFO
V – Vegetarian • VG – Vegan • N – Nuts • VGO – Vegan Option •
S – Soy • SS – Sesame • GF – Gluten-Free • GFO – Gluten-Free Option
* Plant-based chicken substitute
We use gluten, nuts & soy in our kitchen—traces may remain.

“At Gives A Fork, food is meant to be shared—stories, flavors, and laughter passed around the table. Every dish is crafted with care and creativity, inviting you to slow down, savor the moment, and connect. This isn't just a meal—it's a celebration of community, culture, and everything that happens when we come together.”



**giVeS.
a FoRK**

CARTE DES BOISSONS

boire ou ne pas boire

WAIT FOR IT ; margarita frozen, tequila ou/ gin 0%, 19
piment, purée de mangue, cointreau, citron vert 18.-

SWEETEST TABOO ; vodka absolut vanilla, passoa, 21
fruit de la passion, vegg white foam, saké hakutsuru

BIG RONI ; gin bombay sapphire infusé au pandan, 18
amaro montenegro, campari

NO SCRUBS ; rhum épicé captain morgan ou/ rum 0% 19
mezcal, sirop d'ananas, citron vert, angostura

NO ORDINARY LOVE ; gin, saké, liqueur de litchi, bianco ... 18
yuzu, eau de rose, citron

BROWN SUGAR ; bourbon au beurre brûlé infusé, 18
miso, fat-washed, gula melaka



shots

FORKCHELLO ; vodka infusée, lime, citron, ananas 6
BALL Z DROP ; tequila chili / gin 0%, mate el tony 7

autres

matcha rose, golden turmeric latte, vanilla chai 6
café glacé au noisette 6
teh tarik spécial maison 7

ceylon pekoe/rooibos pêche/thé vert jasmin 5

papa booch kombucha peach / pear 8
les pétillantes lemon 7
miss o coconut water 7
hamada hibiscus 7
coca cola / coca cola zero 4.5
mate el tony 4.5

san pellegrino, evian 4.5

alcool

vin du moment 0.10cL 7
bière pression 0.25cL 5 0.50cL 7

café

espresso 4
latte, cappuccino, flat white 5
long black 4

lait, avoine, amande, soja 0.5
noisette, vanille, chocolat 1

milkshake au taro 10
milkshake pandan vanille 10
mango lassi 9

mimosa 10
aperol, campari spritz 10

CARTE DES BRUNCH

Mardi - Dimanche 11h - 15h

salé

FORKING AVOCADO ; avocat, perles de ponzu 23
œufs pochés ou/ tofu, mélange de tomates, yuzu,
pesto de basilic, vinaigrette au sésame, servi sur
ciabatta
+ halloumi 4

VGO, S, SS

NOTHIN BUT A GOOD THANG ; œufs pochés 23
ou/ tofu, labneh, aubergine rôtie, chili nyonya,
dukkah noisette, feuilles de curry, servi avec naan

VGO, GFO, N

SHAK SHOOK ONES ; cuit en fonte épicé 19
tomate, œufs ou/ tofu, ail caramélisé, servi avec
siabatta

VGO, S, SS

NINJAQUILLES ; œufs brouillés ou/ tofu, 25
fleur de bananier, achiote, avocat, chimichurri, salsa
de tomate, topos, haricots, grana padano, mangue

VGO, GFO, N

HAZEY ; champignons croustillants, 24
sauce satay cacahuètes, soja caramélisé, wombak,
coriandre, piment mariné servi sur naan
+ avocat 4

VGO, S, SS

SOUL LIT ; naan, tofu ou/ halloumi, 24
pommes de terre masala, labneh, chimichurri,
chutney de tomate, oignon, menthe, servi sur naan

VGO, GFO, N

SEND ME NOODS ; ramen, œuf ou/ tofu 24
beyond meat, peau de tofu, cacahuètes croquantes,
wombak, coriandre, menthe

VGO, GFO, N

SWEET SPUD ; salade, patate douce rôtie, 25
halloumi au/ tofu, pesto au basilic thaï, lentilles,
laitue cos, tomate, oignon, dukkah aux noisettes
+ œufs pochés 4.-

VGO, GFO, N

ajouts

frites de patate douce, aioli mangue 10
œufs / tofu / halloumi / avocat 4
naan / beyond meat / poulet 5
trio ; sambal chili, pickles acar, salsa tomate 5

sucré

CHOC OPERATOR ; pancakes maison, crème de 21
noisette, hibiscus, compote de baies, fraises fraîches,
sirop d'érable, crumble, menthe
+ glace à la vanille 4

VG, S, N

TROPICAL PARADISE ; yaourt labneh, fruit de la 17
passion, vanille, purée de mangue, fraise, granola

VGO, GF

à partager

CHAN CLAN ; champignons croustillants, 16
satay aux cacahuètes, soja sucré, coriandre

V, N, S, SS, GF

POP IT LIKE IT'S HOT ; boulette de semoule, 16
masala, labneh, chutney tomate, bouillon de menthe

VGO

NACHO DOWN ; topos, avocat, chimichurri, 15
aioli mangue, salsa tomate, grana padano

VGO, GF, S

DILLA ; mini quesadillas, salsa tomate, grana 10
padano, soja sucrée

VGO

dessert

Rouleau à la cannelle fraîchement cuit 6

VG, S

MANGO NO.5 ; mousse de coco, purée de mangue 8
biscuit à l'amande, mangue, menthe

VG, GF

BOMBASTIC ; crème de noisette, crumble 12
à l'avoine, caramel miso, fraises

VG, GFO, S

INFORMATION MENU

V – Végétarien · VG – Végan · N – Noix · VGO – Option Végan ·

S – Soja · SS – Sésame · GF – Sans Gluten · GFO – Option Sans Gluten

* substitut de poulet à base de plantes

Contient gluten, noix et soja – traces possibles.

MENU DU DINER

Mardi - Samedi 18h - 22h

à partager

CHAN CLAN ; champignons croustillants, 16
satay de cacahuètes, soja sucré, coriandre

V, N, S, SS, GF

POP IT LIKE IT'S HOT ; boulette de semoule, 16
masala, labneh, chutney tomate, bouillon de menthe

VGO

LING LING ; raviolis végétariens aux shiitakés, 14
marinade hoisin-gingembre, croustillant de sésame

VGO

NACHO DOWN ; totopos, avocat, chimichurri 15
aioli mangue, salsa tomate, grana padano

VGO, GF, S

BRATA ; burrata ou/ burella, mélange de tomate, .. 18
perles de ponzu, pesto au basilic, noisette

VG, S

BAO CHIKA WOW WOW ; bao (2 pièces) 16
tofu pané à la bière, acar, aioli à la mangue, sriracha

VG, S

SEND ME NOODS ; ramen, beyond meat 22
peau de tofu, cacahuètes, wombak, herbes

VG, N, S, SS

RENDHANG HARMONY ; chkn* patate douce 24
rôtie, glace au sirop d'érable, rendang curry de coco

VG, S

NYONYA PARKS ; tofu braisé, beyond meat, 23
aubergine, chili tomate nyonya

VG, GF, S

GANGSTA GREENS ; laitue cos sautée, tofu 12
fermenté, chili

VG, GF, S

accompagnements

frites de patate douce, aioli au curry de mangue .. 10

naan 5

riz jasmin vapeur 4

sambal chili, pickles acar, salsa de tomate 5

tacos

two sets of wheat tortilla 8cm

DILLA ; mini quesadillas, salsa de tomate, grana 10
padano, soja sucré

VGO

JUICY ; beyond meat, mangue fraîche, chimichurri, .. 14
aioli à la mangue, coriandre, menthe

VGO, S

TACO DE LA SOUL ; effiloché de fleur de bananier, ... 16
achiote, avocat, grana padano, oignon

VGO

WANNA BE SPICE ; halloumi ou/ tofu, chili nyonya, .. 14
labneh, tomate, dukkah aux noisettes

VGO, N

HAPPY ; tofu pané à la bière, haricots noirs, 14
labneh, menthe, oignon mariné

VGO, S



Pour les groupes de 2 personnes ou plus.

À TABLE LES AMI-ES !

L'expérience complète 75.- pp
8 Assiettes, Accompagnements & Dessert

dessert

MANGO NO.5 ; mousse de coco, purée de mangue 8
biscuit à l'amande, mangue, menthe

VG, GF

BOMBASTIC ; crème de noisette, crumble 12
à l'avoine, caramel miso, fraises

VG, GFO, S

INFORMATION MENU

V – Végétarien • VG – Végan • N – Noix • VGO – Option Végan •

S – Soja • SS – Sésame • GF – Sans Gluten • GFO – Option Sans Gluten

* substitut de poulet à base de plantes

Contient gluten, noix et soja – traces possibles.

“Chez Givès A Fork, la nourriture est faite pour être partagée. Des histoires, des saveurs et des rires circulant autour de la table. Chaque plat est préparé avec soin et créativité, vous invitant à ralentir, savourer l'instant et vous connecter. Ce n'est pas juste un repas, c'est une célébration de la communauté, de la culture et de tout ce qui se passe quand nous sommes réunis.”