

Carte Déjeuner 12u – 14u (ven, sam, dim)

Menu au choix € 25

Entrée + plat principale

Entrées € 7

Vegan

Légumes marinés et craquelins avec fromage d'herbes végétalien ou baba ganoush

Chou-fleur rôti aux épices, cumin, ail, amandes

Gaspacho de melon d'eau, des tomates et des herbes crème tofu

Soupe du jour

Viande

Charcuterie artisanale bio avec moutarde de Dijon € 7

Plats principaux € 18

Salades

Végétarien

Salade au crottin de chèvre chaud, thym, baies rouges, vinaigrette au balsamique et miel

Salade Caprese – mozzarella de bufflonne, tomate, basilic et avocat

Salade grecque avec féta (des moutons et des chèvres), concombre, tomate, oignon rouge, olives et origan

Végétalien

Salade de nouilles végétalien à l'avocat et vinaigrette miso

Viande biologique

Tartare de bœuf aux œufs de ferme biologique, salade et pommes de terre au romarin
+ € 3

Fingerfoods

To share

Des fromages artisanaux, chutney de figues-noix de pin + pain avec huile d'olives € 15

Charcuterie artisanale bio avec moutarde de Dijon € 7

Healthy comfort food € 21

De la mer

Poisson de la mer du Nord au curry rouge avec fenouil, lavande de mer et de riz thaïlandais rouge bio

Viande biologique

Courgettes farcis avec haché bio de la semaine et du fromage Belge, pommes de terre nouvelles avec romarin

Vegan

Lasagne de courgettes, aubergines, sauce tomate San Marzano et sauce au fromage végétalien

Douceurs € 8

Vegan & raw

Mousse d'avocat, citron vert, crumble de noix de pécan et sorbet de mangue

Gâteau au fromage au chocolat blanc végétalien aux pistaches et fruits des bois

Sorbet et crème glacée

Coupe colonel - sorbet au citron avec vodka bio belge « Radermacher » à la menthe

Limoncello « Biostilla » avec le sorbet au citron et le zeste de citron

Crème glacée artisanale à la vanille avec sauce au chocolat belge chaude