

Cantine Gourmande - Naturelle & Végétale

Menu du Jeudi & Vendredi Soir

L'entrée

- Raviolis de Betterave, crème de cajou à l'ail des ours

L'assiette végétale ou gaufre salée

- Polenta, aubergine & tomates confites, mozzarella des Ardennes, coulis agrumes gingembre

- Gaufre, houmous épinard oseille, céleri rave rôti au miso et sa gremolata cacahuète coriandre, salade frutty veggio, pickles et chips de chia

Le dessert gourmand ou gaufre sucrée

- Galette de sarrasin à la pistache et pommes

Formule 2 services : 23€

Formule 3 services : 30€

Jus pressé à froid du jour - 5€ - Carotte, pomme, orange, poivron, gingembre

Les gaufres salées sans gluten - 15€

Pomo

Chèvre de la ferme du Gros chêne, miel d'acacia, pomme, noix, menthe du jardin SL SG

Salmon

Cottage cheese, saumon gravlax, sauce citron baies roses, aneth SL SG

Melangeno

Aubergine grillée au za'atar, labneh coco, grenade, coriandre du jardin SL V SG

Fungo

Houmous, champignons miso sésame, pickles, noisettes, poivron, graines de fenouil SL V SG

Advokato

Houmous, avocat, coco bacon, sel kala namak SL V SG

Les gaufres sucrées sans gluten - 8€

La noisette plus forte que le chocolat

Compote de fruits, fruits frais de saison, coulis noisette SL V SG

La clémentine complètement marron

Crème de marron et mandarine confite de Colobrières, maquée de la Ferme Keirse et mélisse du jardin SG

Paiement cash ou avec l'application bancontact

