

## 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**

