

Lundi - Monday

PLATS DU JOUR - DAILY SPECIALS

–

Scampi à la Diable
Spiced tomato scampi
4,50 € (100 gr)

Blancs de volaille, coucou de Malines, olives vertes et citrons confits
Chicken breasts, coucou de Malines, green olives and preserved lemons
4,20 € (100 gr)

SALADES LEGUMES FECULENTS - SALADS VEGETABLES STARCHES

–

Houmous du jour
Humous of the day
3,00 € (100 gr)

Salade verte mixte (iceberg, chicon, raddicchio)
Seasonal green Salad
2,80 € (100 gr)

Quinoa à la courgette et oignons rotis
Quinoa with roasted zucchini and red onions.
2,90 € (100 gr)

Riz basmati aux herbes
Basmati rice with herbs
2,80 € (100 gr)

Patate douce au tahini
Roasted sweet potato with tahini
2,40 € (100 gr)

Chicons braisés
Braised endives
3,00 € (100 gr)

Fenouil rôti au safran
Safran roasted fennel
2,90 € (100 gr)

Poivrons bicolores marinés
Marinated bell peppers
2,80 € (100 gr)

Courgette croquante aux herbes
Crunchy zucchini with herbs
2,80 € (100 gr)

Potage aux carottes et gingembre
Carrot and ginger soup
5,25 € (0,5 litre)

Mardi - Tuesday

PLATS DU JOUR - DAILY SPECIALS

–

Saumon écossais Label Rouge mi-cuit, sauce Teriyaki
Semi-cooked Scottish Red Label salmon with Teriyaki
6,60 € (100 gr)

Cabillaud à l'harissa, citron et pois chiche
Harissa marinated cod with lemon and chickpeas
5,50 € (100 gr)

Boeuf Bourguignon
Beef Burgundy
5,00 € (100 gr)

Blancs de dinde farcis au basilic thai et herbes vertes
Thai basil and herbs stuffed turkey breasts
4,20 € (100 gr)

SALADES LEGUMES FECULENTS - SALADS VEGETABLES STARCHES

–

Houmous de betterave
Beetroot hummus
3,00 € (100 gr)

Salade verte de saison
Green salad de saison
2,80 € (100 gr)

Coleslaw à l'asiatique
Asian style coleslaw
2,80 € (100 gr)

Salade de celeri rave, pomme et pickles d'oignon
Celeriac salad with apples and pickled onions
2,90 € (100 gr)


Boulgour aux pois chiche façon Balilah
Bulgur and chickpeas Balilah style
2,90 € (100 gr)

Riz basmati aux herbes
Basmati rice with herbs
2,80 € (100 gr)

Purée de carotte et patate douce
Carrot and sweet potato mash
2,80 € (100 gr)

Chicons braisés
Braised endives
3,00 € (100 gr)

Betterave, vinaigrette aux feuilles de Combava
Beetroot with combava leaves vinaigrette
2,90 € (100 gr)

Chou rôti au Nam Phrik 
Roasted cabbage with Nam Phrik
2,80 € (100 gr)

Pommes de terre grenaille rôties
Small roasted potatoes
2,20 € (100 gr)

Fenouil rôti au safran
Safran roasted fennel
2,90 € (100 gr)

Potage aux carottes et gingembre
Carrot and ginger soup
5,25 € (0,5 litre)

Mercredi - Wednesday

PLATS DU JOUR - DAILY SPECIALS

Saumon mariné (Ecosse, Label Rouge)
Marinated, Red Label Scottish salmon
6,60 € (100 gr)

Daurade, vinaigrette aux olives et noix
Bream with walnut and olive vinaigrette
6,00 € (100 gr)

Pain de viande
Beef Meatloaf
4,50 € (100 gr)

Blancs de volaille, coucou de Malines, farci à la ricotta et herbes
Chicken breasts, coucou de Malines, stuffed with Ricotta and herbs
4,00 € (100 gr)

SALADES LEGUMES FECULENTS - SALADS VEGETABLES STARCHES

Pancake aux jeunes oignons
Scallion pancakes
4,10 € (100 gr)

Houmous de patate douce
Sweet potato hummus
3,00 € (100 gr)

Salade de kale, poire et estragon
Kale salad with pears and tarragon
2,90 € (100 gr)

Petit épeautre, aubergine, poivrons et amande
Eikorn, eggplant, bell pepper and almonds
3,00 € (100 gr)

Ragout d'orge, sauce tomate et cresson
Barley ragout, tomato sauce and watercress
2,90 € (100 gr)

Chips de pommes de terre croustillante
Crispy potato chips
2,20 € (100 gr)

Poilée d'haricot vert et mange tout, zeste de citron
Sauteed green beans and snap peas, lemon zest
2,90 € (100 gr)

Sauté de carotte, 2 choux et graines
Sautéed carrots, 2 cabbages and grains
2,90 € (100 gr)

Courges butternut, sauce miso
Butternut squash, miso sauce
2,80 € (100 gr)

Courgettes sautées à la paysanne
Sauteed zucchini, paysanne style
2,80 € (100 gr)

Poireaux au pesto
Leeks with pesto
3,00 € (100 gr)

Potage de cresson
Watercress soup
5,25 € (0,5 litre)

Jeudi - Thursday

PLATS DU JOUR - DAILY SPECIALS

—

Hachi Parmentier au canard confit
« Hachi Parmentier » with confied duck
4,00 € (100 gr)

Burger de dinde, courgette et cumin
Turkey burger, zucchini and cumin
4,20 € (100 gr)

Scampi pané à la coco
Crispy scampi with coconut
4,80 € (100 gr)

Boulette au tofu, sauce korma 🌶️
Tofu meatballs, korma sauce
4,20 € (100 gr)

SALADES LEGUMES FECULENTS - SALADS VEGETABLES STARCHES

—

Houmous d'haricot blanc à l'ail
White bean hummus with garlic
3,00 € (100 gr)

Galette de chou fleur
Cauliflower flat cake
3,00 € (100 gr)

Salade de kale, menthe, orange et grenade
Kale salad, mint, orange and pomegranate
2,90 € (100 gr)

Salade d'haricot noir, sauce coco 🌶️
Black bean salad, coconut sauce
2,80 € (100 gr)

Couscous, tomates confites et herbes
Couscous, confit tomatoes and herbs
2,90 € (100 gr)

Sticky rice, courgette et sésame
Sticky rice, zucchini and sesame
3,00 € (100 gr)

Chicons braisés au sirop d'érable
Braised endives with maple syrup
3,00 € (100 gr)

Carottes rôties au cumin
Caramelised carrots with cumin
2,80 € (100 gr)

Patate douce au parmesan
Sweet potato with parmesan
2,40 € (100 gr)

Brocoli au sésame
Broccoli with sesame
2,80 € (100 gr)

Poilée de chou de bruxelles
Sauteed brussels sprouts
2,90 € (100 gr)


Potage de cresson
Watercress soup
5,25 € (0,5 litre)

Vendredi - Friday

PLATS DU JOUR - DAILY SPECIALS

–
Saumon mariné (Ecosse, Label Rouge)
Marinated, Red Label Scottish salmon
6,60 € (100 gr)

Tataki de thon, mange et concombre
Tuna tataki, mango and cucumber
7,00 € (100 gr)

Crunchy poulet ou tofu 
Crispy fried chicken or tofu
4,20 € (100 gr)

Longe de veau farci au persil et ail
Parsley and garlic stuffed veal
5,00 € (100 gr)

SALADES LEGUMES FECULENTS - SALADS VEGETABLES STARCHES

–

Zaalouk à la marocaine
Moroccan zaalouk
3,00 € (100 gr)

Houmous
Hummous
3,30 € (100 gr)

Caviar d'aubergines
Smoked eggplant dip
3,30 € (100 gr)

Gâteaux libanais salés
Lebanese savory pastries
2,30 € (pièce)

Salade de kale, chou de bruxelles cru, pomme, sauce tahini
aux herbes
*Kale salad, raw Brussels sprouts, apple, tahini and herbs
dressing*
3,00 € (100 gr)

Salade de chou-rave au citron vert et nori
Hohlrabi salad with lime and nori
2,90 € (100 gr)

Lentille aux herbes
Lentil with herbs
2,90 € (100 gr)

Pommes de terre grenaille rôties au romarin
Rosemary roasted baby potatoes
2,20 € (100 gr)

Salade de nouille, laab de champignon
Noodle salad, mushroom laab
2,90 € (100 gr)

Tarte à la courge butternut et sauge
Butternut squash and sage tarte
2,90 € (100 gr)

Chou fleur rôti entier au tahini
Roasted whole cauliflower, tahini sauce
2,90 € (100 gr)

Fenouil au parmesan et zeste de citron
Roasted fennel with parmesan and lemon zest
2,80 € (100 gr)

Meldey de poivron, champignon et mange tout
Bell pepper, mushroom and snap peas medley
3,00 € (100 gr)

Courge butternut aux aromates
Butternut squash with aromates
2,80 € (100 gr)

Onion rings au curcuma et graines de nigelle
Onion rings with turmeric and nigella seeds
2,90 € (100 gr)

Potage au courgette, fenouil, épinard et basilic
Zucchini, fennel, spinach and basil soup
5,25 € (0,5 litre)

Samedi - Saturday

PLATS DU JOUR - DAILY SPECIALS

–

Saumon mariné (Ecosse, Label Rouge)
Marinade, Red Label Scottish salmon
6,60 € (100 gr)

Saumon écossais Label Rouge mi-cuit, croute de pistache
Semi-cooked Scottish Red Label salmon, pistachio crust
6,60 € (100 gr)

Tagliata de boeuf, réduction au balsamique
Beef tagliata, balsamic reduction
5,50 € (100 gr)

Blancs de volaille, coucou de Malines, sauce puttanesca
Marbella chicken breasts in puttanesca sauce
4,20 € (100 gr)

SALADES LEGUMES FECULENTS - SALADS VEGETABLES STARCHES

–

Houmous
Hummous
3,30 € (100 gr)

Caviar d'aubergines
Smoked eggplant dip
3,30 € (100 gr)

Gâteaux libanais salés
Lebanese savory pastries
2,30 € (pièce)


Salade de kale, coleslaw de chou et carotte, noix de cajou
Kale salad, cabbage and carrot coleslaw, cashew nuts
3,00 € (100 gr)

Salade de concombre, radis, zaatar et citron
Cucumber and radish salad with zaatar and lemon
2,80 € (100 gr)

Riz et quinoa rouge, orange et pistache
Rice and red quinoa with orange and pistachio
2,90 € (100 gr)

Boulgour au curcuma, amande et épine vinette
Bulgur with turmeric, almonds and berberies
2,90 € (100 gr)

Potatoes au paprika
Paprika potato wedges
2,20 € (100 gr)

Céleri rave roti, vinaigrette au piment doux 
Roasted celeriac, mild pepper vinaigrette
2,90 € (100 gr)

Chicons braisés au sirop d'érable
Caramelised endive with maple syrup
3,00 € (100 gr)

Poilée d'haricot vert et mange tout
Sauteed green beans and snap peas
2,90 € (100 gr)

Betterave rôtie au yaourt parfumé
Yogurt with roasted beetroot
2,80 € (100 gr)

Carotte fanes à l'estragon
Wilted carrot with tarragon
2,80 € (100 gr)

Potage au courgette, fenouil, épinard et basilic
Zucchini, fennel, spinach and basil soup
5,25 € (0,5 litre)