

Entrées

Potage du jour.

Rouleaux de champignons et de fromage de chèvre aux herbes.

Chou-fleur frit et croustillant en tempura de chili.

Scotch egg: œuf mollet enveloppé de chair à saucisse enrobée de chapelure & salade.

Planche mixte: charcuterie et fromages bios belges.



6



8



8

8

10

18

Grandes Assiettes

Seul des produits frais provenant d'agriculteurs locaux et de cultures biologiques sont utilisés dans notre cuisine.

Nouilles aux œufs

Nouilles aux œufs à l'ail et chili avec gingembre, tofu, sauce soja, sauce aux huîtres et champignons



15

Carbonnade de bœuf

Carbonnade de bœuf à la bière Oskare avec purée de pommes de terre et légumes de saison

17

Notre pain est fait maison, et les burgers servis avec frites maison

Burger original

Bun maison, bœuf haché bio Limousin, mayonnaise, salade, oignon, cornichons & fromage Vieux de Brugge.

17

Burger veggie

Bun maison, steak aux lentilles, haricots, champignons, avoine, pois chiches, betterave rouge et sauce à l'ail.



16

Burger du moment

Wrap César : poulet grillé, salade, parmesan, croûtons & sauce César.



16

Desserts

Lava cake & sa glace à la vanille

Dessert du jour

7

6



Une cantine élevée aux standards du label Ecotable

Fait maison

Veggie food

Légumes de saison

Compost

Zéro plastique

Produits locaux & bios