

Entrées

Salade grecque : tomates, concombre, oignons rouges, poivrons, feta, pain pita à l'ail



8

Rouleaux de papier de riz, légumes, sauce aux cacahuètes



7

Gazpacho de céleri, oignons, tomates, concombre, servi avec du pain grillé



8

Planche mixte : charcuterie et fromage bio belge

15

Grandes Assiettes

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

Bol d'été

Poivrons de 3 couleurs, pommes de terre nouvelles, petits pois, oignons printaniers, carottes, couscous, caviar d'aubergine, vinaigrette aux fruits secs



15

Spaghetti

Spaghetti avec tomates cerises, basilic, câpres, asperges, filet de bar grillé servi avec sa sauce au citron

16

Burger servis avec des frites maison

Burger original

Bun maison, boeuf haché bio Limousin, fromage Scamorza fumé, tomates, oignons, mayonnaise maison

17

Burger veggie

Bun maison, steak de courgettes et carottes, fromage blanc, ail, aneth, persil servi avec sa sauce au yaourt et menthe fraîche



15

Burger du moment (Daddy cool sandwich)

Pain pita, aubergines, poivrons, courgettes, oignons, halloumi, sauce pesto



16

Desserts

Coupe de fraises bios belges et sa glace à la vanille

7

Crèmeux aux framboises et crème anglaise au citron

7



Une cantine élevée aux standards du label Ecotable

Fait maison

100% belge

Veggie food

Légumes de saison

Compost

Zéro plastique

Produits locaux & bios