

AUTOMNE

MENU 2026 · 12 OCTOBRE - 24 DÉCEMBRE

TOUTES NOS RECETTES SONT VEGGIE PAR DÉFAUT

Assortiment de focaccia,
baguettes artisanales et buns

PLATS DE SAISON

WHO WANTS TO LEEK FOREVER

Poireaux braisés, fromage affiné, crème à la moutarde & chapelure dorée

CHOUX DE BRUXELLES 🍲

Choux de Bruxelles rôtis, légumes d'automne & châtaignes

PILAF DE FREEKEH 🌱🐟

Jeune blé fumé, chou-fleur rôti, pignons de pin & yaourt citronné

SALADE D'AUTOMNE

Chou croquant & pomme, vinaigrette moutarde & graines

BOURGUIGNON 🍲🌱

Bourguignon de champignons mijoté & purée maison

COURGE RÔTIE

Courge rôtie, crumble de noisettes & chèvre fouetté

FREDDY MET CURRY 🍲🌱🐟

Notre plat signature et sa sauce curry crémeuse

OPTIONS PLATS

Peut être servi **chaud**
🍲 +2 €

Ajouter du **poulet**
🌱 +2 €

Ajouter du **poisson**
🐟 +2,50 €

PAINS GOURMANDS

STEAK WARS

Steak de céleri-rave laqué au miso, mayo moutarde & oignons croustillants

HOW I MET YOUR MUSHROOM

Pâté de champignons, pickles d'oignon rouge, roquette & graines torrifiées

BARBECUE 🌱

Champignons fumés sauce BBQ & coleslaw crémeux à l'aïoli

SMASHING PUMPKINS

Courge rôtie, labneh, sauge croustillante, noisettes grillées & grenade

RIVER FLOW 🐟

Truite saumonée fumée, labneh aux herbes, céleri, pomme & concombre mariné à l'aneth

FREDDY MET CURRY 🌱

Poulet curry 100 % végétal

TARTINADES

HOUMOUS AUTHENTIQUE

CRÈME CÉLERI-MISO

OPTIONS PAINS

Ajouter du **poulet**
🌱 +1 €

Ajouter du **poisson**
🐟 +1,50 €

AUTOMNE

MENU 2026 · 12 OCTOBRE - 24 DÉCEMBRE

ZAKOUSKIS

CROQUETTE DE PATATE DOUCE 🍷

VERRINE SAVEURS D'AUTOMNE

ARANCINI AUX CHAMPIGNONS 🍷

CROSTINI DE POLENTA

Chèvre & cerise confite

CROQUETTE DE CÉLERI-RAVE 🍷

PEARFECTION EN VERRINE

Poire, noisette & mascarpone fouetté

BOISSONS

BISSAP MAISON

Hibiscus, orange, cannelle

ICE TEA MAISON

Thé noir, citron, menthe & romarin

EAU AROMATISÉE

COIN SUCRÉ

COOKIE

SNICKERS ARTISANAL

FINANCIER POMME & THÉ NOIR

MOUSSE AU CHOCOLAT BELGE

MONT BLANC

Crème de marrons surmontée de chantilly

CRUMBLE DE CLÉMENTINES

Parfumé aux épices de Noël & pop-corn croustillant

PETIT-DÉJEUNER

BODDING CRANBERRY & CHOCOLAT BLANC

BODDING À LA POIRE

CAKE POTIMARRON & ORANGE

VIENNOISERIES



ALLERGÈNES

MENU AUTOMNE 2026 · 12 OCTOBRE - 24 DÉCEMBRE

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
PLATS DE SAISON														
WHO WANTS TO LEEK FOREVER	●						●			●				
CHOUX DE BRUXELLES									●					
PILAF DE FREEKEH	●			○										
SALADE D'AUTOMNE			●							●				
BOURGUIGNON	●						●		●			●		
COURGE RÔTIE	●						●	●						
FREDDY MET CURRY				○										
PAINS GOURMANDS														
STEAK WARS	●					●			●	●				
HOW I MET YOUR MUSHROOM	●						●	●						
BARBECUE	●		●											
SMASHING PUMPKINS	●		●				●	●			●			
RIVER FLOW	●			●			●		●	●				
FREDDY MET CURRY	●					●			●	●	●			
TARTINADES														
HOUMOUS AUTHENTIQUE						●					●			
CRÈME CÉLERI-MISO	●					●		●						
BOISSONS														
BISSAP MAISON														
ICE TEA MAISON														
EAU AROMATISÉE														

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
ZAKOUSKIS														
CROQUETTE DE PATATE DOUCE	●		●				●							
VERRINE SAVEURS D'AUTOMNE								●	●					
ARANCINI AUX CHAMPIGNONS	●		●				●							
CROSTINI DE POLENTA							●	●						
CROQUETTE DE CÉLERI-RAVE	●		●				●							
PEARFECTION EN VERRINE							●	●						
COIN SUCRÉ														
COOKIE	●		●				●	●						
SNICKERS ARTISANAL					●									
FINANCIER POMME & THÉ NOIR	●		●				●							
MOUSSE AU CHOCOLAT BELGE			●											
MONT BLANC			●											
CRUMBLE DE CLÉMENTINES	●						●							
CHOU PARIS-BREST	●		●				●	●						
PETIT-DÉJEUNER														
BODDING CRANBERRY & CHOCOLAT BLANC	●		●			●	●	●			●		●	
BODDING À LA POIRE	●		●				●	●			●		●	
CAKE POTIMARRON & ORANGE			●											
VIENNOISERIES	●		●				●							

● contient case vide = n'en contient pas ○ contient si l'option poisson est choisie