

ALIMENTATION

ALIMENTATION - Rue du Page 58, 1050 Ixelles - 02 538 21 80

PLATS

(1 portion ≈ 175g)

POISSONS

Dos de cabillaud en croûte d'herbes et citron
(5.90€/100g)

Saumon mi-cuit au miso et à la sauce soja
(6.90€/100g)

Colin noir grillé avec peau aux herbes
(4.90€/100g)

Dos de cabillaud mariné au jus de carotte et curcuma
(5.90€/100g)

Croquettes de poisson style thaï, mayonnaise piquante
(4€/pièce)

Croquettes de poisson à l'estragon et moutarde à l'ancienne
(4€/pièce)

Polpettone de saumon label rouge, aneth, tomate et câpres
(4.20€/100g)

“Pataniscas” de cabillaud au curcuma et à la coriandre
(5.10€/100g)

Filet de maquereau grillé au miso
(5.90€/100g)

Filet de maquereau en escabèche de tomate
(5.90€/100g)

VIANDES

Filet de porc grillé aux épices mexicaines
(5€/100g)

Cannellonis de ragoût de porc à la tomate, crème fraîche et parmesan
(2.50€/pièce)

Suprême de poulet des Landes label rouge grillé, moutarde à l'ancienne et estragon
(5.50€/100g)

Pain de viande de veau aux raisins
(3.30€/100g)

Boulettes de veau aux cèpes et à la tomate
(3.30€/100g)

Bavette de bœuf grillée et fumée, sauce chimichurri
(4.40€/100g)

Aubergines farcis de veau aux graines de fenouil grillées
(3.10€/100g)

Croquettes de boeuf et pomme de terre épicées, sauce yaourt
(3€/pièce)

Keftas d'agneau aux pignons de pin et aux raisins secs, sauce yaourt
(3.80€/100g)

Boulettes de volaille au curry indien
(3.50€/100g)

Tataki de boeuf, sauce au lait de coco, cacahuètes et basilic
(4.40€/100g)

ACCOMPAGNEMENTS

(1 portion ≈ 200g, 2€/100g)

Gratin de pommes de terre, patates douces et herbes de Provence

Chicons braisés au jus de volaille et au poivre de sechuan

Poireaux confits, vinaigrette noisette et sirop d'érable

Carottes rôtis au miso doux, miel et sésame

Choux rôtis au paprika doux et à l'ail frit

Choux rôtis aux anchois, parmesan et estragon

Aubergines grillées, réduction de sauce soja, gingembre et vin rouge

Chou rave rôti au sumac et à la menthe

Légumes du moment rôtis et marinés aux herbes

Gnocchis de pomme de terre au beurre noisette et aux zestes de citron

Courge rôtie et feta aux 7 épices libanaises

Caponata de courgette et aubergine aux raisins secs et pignons de pin

Beignets de farine de pois chiches aux légumes et au basilic

SALADES ET ENTRÉES

(1 portion ≈ 200g) - (2€/100g)

Salade de concombres et pommes à la menthe et au gingembre

Salade de concombre et daikon, vinaigrette « ponzu »

Salade de concombre et yaourt, poulet vapeur, curcuma, graines de tournesol et coriandre

Salade de concombre, feta, yaourt et aneth

Salade de fenouil, citron confit, aneth et graines de tournesol

Salade piquante de patates douces, concombre et citron vert

Salade « coleslaw » de chou, carotte et pommes à l'estragon

Salade de pommes de terre à la moutarde, oignons rôtis et jambon braisé

Salade de céleri rave à la moutarde à l'ancienne, aux noix et aux herbes

Salade de courge butternut et pois chiches au ras el hanout rouge

Salade de nouilles « soba », concombre, carotte et vinaigrette « ponzu »

Salade de boulgour, courge rôtie et citron confit au persil et menthe

Salade de pâtes grecs grillées, légumes, pignons de pin, fromage de chèvre et basilic

Salade de lentilles, betterave, sauce soja et basilic

Salade de quinoa, avocat et navet à la coriandre

Salade de petit épeautre, pesto de persil et pignons de pin, aubergine grillée

Salade de semoule de blé dur, courge rôtie, feta et menthe

Salade de semoule de blé dur, concombre, persil et citron confit

CEVICHE

(1 portion ≈ 200g)

Ceviche de bar, avocat, concombre, citron et coriandre
(5.50€/100g)

Poké de saumon label rouge, betterave, concombre, sauce soja et sésame
(5.90€/100g)

Tartare de saumon label rouge, concombre, zestes de citron et câpres
(5.90€/100g)

Poké de bar, concombre et avocat à la coriandre
(5.40€/100g)

QUICHES ET TOURTES

(1 quiche ou tourte = 8 portions)

Quiche lorraine : lard fumé artisanal et comté réserve
(30,40€/quiche)

Quiche fromage de chèvre et oignons confits aux herbes de Provence
(30,40€/quiche)

Quiche reblochon, jambon braisé, oignons confits et noix de muscade
(30,40€/quiche)

Tourte vigneronne de veau aux raisins et aux légumes
(44€/tourte)

Tourte au thon en escabèche, tomate et paprika fumé
(37.60€/tourte)

VELOUTÉS/SOUPES FROIDES

(1 litre ≈ 3 portions) - (7€/litre)

Carottes, miso doux et gingembre

Courge butternut, gingembre et épices spéculoos

Chou-fleur au curry et au lait de coco

Betterave, raifort et ail noir

AUTRES

Pâté en croûte de cochon et trompettes de la mort
(21€/kg)

Rillettes de maquereau à l'estragon et au citron
(44€/kg)

TARTES ET GATEAUX

Carotte cake aux graines de fenouil grillées (1 gâteau = 8 portions)
(3.80€/portion)

Tarte à la crème pâtissière à la vanille et aux fruits de saison (1 tarte = 8 portions)
(3€/portion)

Gâteau de fromage blanc (1 gâteau = 8 portions)
(3.50€/portion)

Gâteau de fromage blanc au chocolat (1 gâteau = 8 portions)
(3.70€/portion)

Cheese cake léger, base spéculoos et confiture de saison (1 gâteau = 8 portions)
(3.50€/portion)

Tarte à la crème de citron meringuée (1 gâteau = 8 portions)
(3.10€/portion)

Tarte feuilletée aux fruits de saison, base d'amandes (1 tarte = 6 portions)
(3€/portion)

DESSERTS

Panna cotta à la compote de fruits de saison
(3.20€/portion)

Tiramisu à l'amaretto
(3€/portion)

Mousse au chocolat, caramel demi sel et crumble au cacao
(4€/portion)