

ALIMENTATION

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

PLATS

(1 portion ≈ 175g)

POISSONS

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

Dos de cabillaud cuit à basse température, sauce soja,
citron et miel
(5.90€/100g)

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

Dos de saumon mi-cuit au lait de coco et curry
(6.90€/100g)

Dos de lieu jaune grillé avec peau aux herbes
(5.90€/100g)

Dos de lieu jaune grillé avec peau, sauce vierge au
basilic
(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)

Beignets de cabillaud et courgette aux herbes
(5.50€/100g)

VIANDES

Filet de porc grillé aux épices mexicaines
(5.50€/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)

Suprême de poulet des Landes label rouge frit style
coréen
(5.50€/100g)

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

Pain de viande de porc, sauce teriyaki
(3.30€/100g)

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

Boulettes de volaille au citron confit et aux herbes
fraîches
(3.50€/100g)

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

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

Aubergines farcies 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)

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

Poitrine de porc confite aux 5 épices chinoises
(5.50€/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 aux herbes

Poireaux confits, vinaigrette noisette et sirop d'érable

Carottes rôties au miso doux, miel et sésame

Choux rôtis à la sauce César

Aubergines grillées au miso

Patates douces rôties au sumac et à la crème fraîche

Légumes racines rôtis et marinés aux herbes

Gnocchis de pomme de terre au jus de volaille et sauge

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

Pancakes à la ricotta et pignons de pin

Chou-fleur grillé tikka massala

Riz frit aux fruits secs, raisins et herbes fraîches

Romaine grillée au parmesan, câpres et beurre noisette

SALADES ET ENTRÉES

(1 portion ≈ 200g) - (2€/100g)

Salade de concombres et pommes à la menthe et au gingembre

Salade de concombre, graines de tournesol et sumac

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

Salade de concombre, feta, yaourt et aneth

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

Salade piquante de patates douces, concombre et citron

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 courgette et pois chiches, épices du Liban et basilic

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

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

Salade de pâtes grecques grillées, légumes, pignons de pin, feta 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

CEVICHES

(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 (5.90€/100g)

QUICHES ET TOURTES

(1 quiche ou tourte = 8 portions)

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

Quiche végétarienne de saison (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 GÂTEAUX

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)

Salade de fruits aux zestes de citron et à la menthe (3€/portion)