

AUTOMNE

MENU 2026 · 12 OCTOBRE - 24 DÉCEMBRE

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 noix et de noisettes & chèvre fouetté

FREDDY MET CURRY 🍷

Notre plat signature et sa sauce curry crémeuse

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 crouillante, noix grillées & grenade

RIVER FLOW 🐟

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

FREDDY MET CURRY 🌱

Poulet curry 100 % végétal

Ajouter du **poulet**

🌱 +2 €

Ajouter du **poisson**

🐟 +2,50 €



TOUTES NOS RECETTES SONT VEGGIE PAR DÉFAUT

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

CHEESECAKE & COULIS DE FRUITS

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

