

HIVER

MENU 2027 • 4 JANVIER - 21 MARS

Assortiment de focaccia,
baguettes artisanales et buns

PLATS DE SAISON

LASAGNE D'HIVER 🍲

Légumes d'hiver rôtis & champignons, cuits dans un riche bouillon de cèpes au parmesan

CHOU-FLEUR CROUSTILLANT

Feuilles de chou-fleur rôties & lentilles, salsa verte, raisins & graines grillées

FENOUIL RÔTI AU FOUR 🍲 🌱 🐟

Fenouil entier rôti lentement & légumes de saison

FREDDY CASSOULET 🍲 🌱

Mijoté de haricots blancs, poireaux, carottes, céleri-rave & champignons

COUSCOUS PERLÉ 🌱 🐟

Courge douce, graines de grenade & yaourt citronné

CHICONS

Chicons braisés, pommes de terre, fromage bleu & noix

FREDDY MET CURRY 🍲 🌱 🐟

Notre dahl d'hiver signature

Peut être servi **chaud**

🍲 +2 €

Ajouter du **poulet**

🌱 +2 €

Ajouter du **poisson**

🐟 +2,50 €

PAINS GOURMANDS

POIREAU FUMÉ

Poireaux rôtis sur labneh crémeux, roquette & zeste de citron

VEGGIE REUBEN

Céleri-rave rôti, choucroute, mayonnaise à la moutarde relevée & pickles

BÁNH MÌ 🌱

Pleurotes effilochés croustillants, carotte & daikon marinés, coriandre

CHÈVRE

Tartinade betterave-noix, chèvre, poire & salade d'hiver

RIVER FLOW 🐟

Truite saumonée fumée, rémoulade de céleri-rave, pomme, aneth & concombre mariné

FREDDY MET CURRY 🌱

Poulet curry 100 % végétal

Ajouter du **poulet**

🌱 +2 €

Ajouter du **poisson**

🐟 +2,50 €



TOUTES NOS RECETTES SONT VEGGIE PAR DÉFAUT

HIVER

MENU 2027 • 4 JANVIER - 21 MARS

ZAKOUSKIS

SAMOSA 🍲

CROQUETTE DE CÉLERI-RAVE 🍲

ARANCINI AUX CHAMPIGNONS 🍲

VELOUTÉ DE LÉGUMES DE SAISON

SALADE DE CHICONS EN VERRINE

TARTARE DE BETTERAVE EN VERRINE

BOISSONS

BISSAP MAISON

Hibiscus, orange, cannelle

ICE TEA MAISON

Thé noir, citron, menthe & romarin

EAU AROMATISÉE

COIN SUCRÉ

COOKIE

SNICKERS ARTISANAL

TARTELETTE DE SAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT BELGE

TIRAMISU

POIRE FAÇON TATIN

PETIT-DÉJEUNER

BODDING À LA VANILLE

CAKE CHOCOLAT-BETTERAVE

VIENNOISERIES

