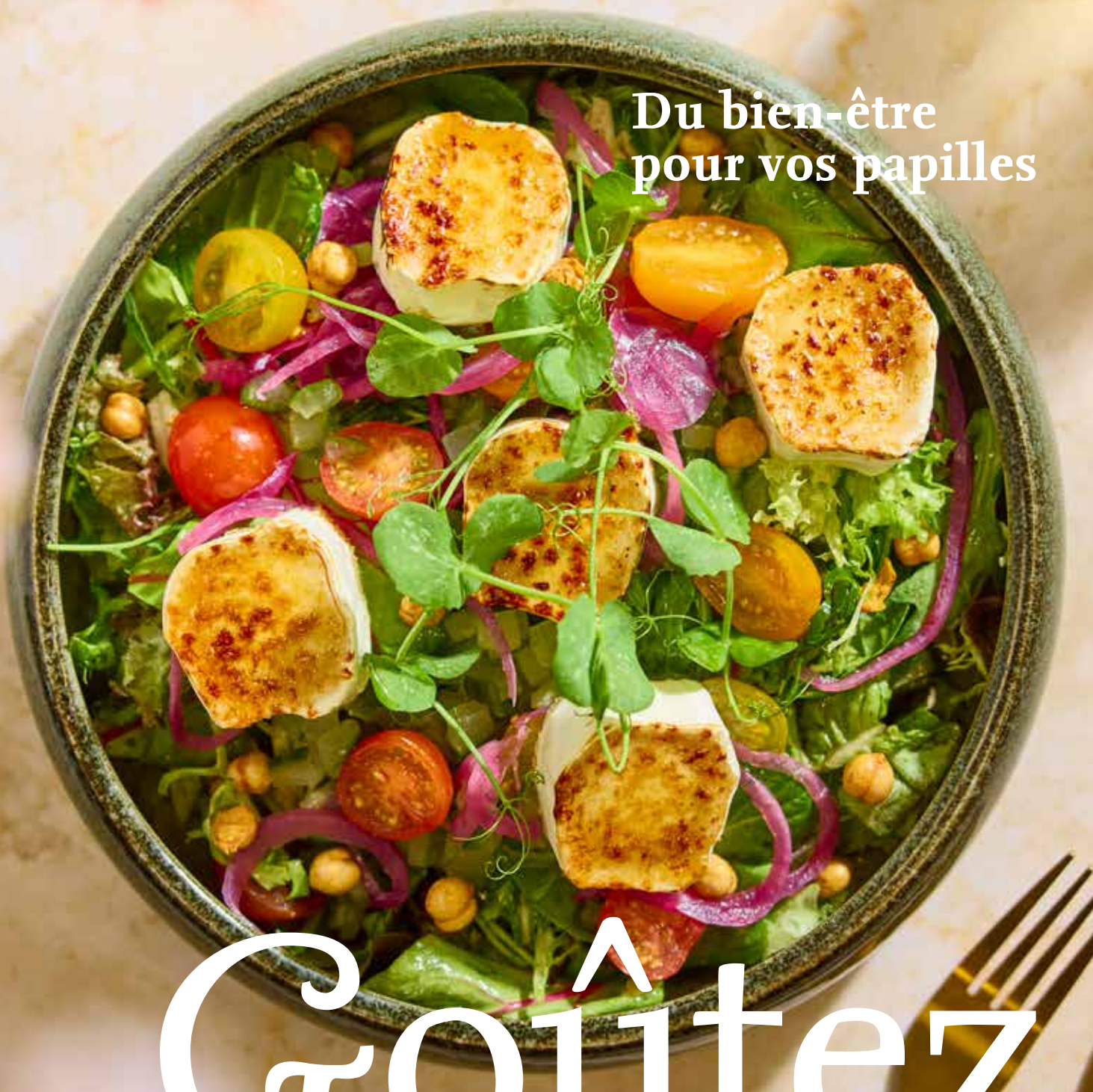


# MENU

Du bien-être  
pour vos papilles



# Goûtez

ET DÉTENDEZ-VOUS

## DU BIEN-ÊTRE POUR VOS PAPILLES

Qu'est-ce qui rend les plats si particuliers ? La passion et la sophistication, si vous voulez mon avis. L'amour des ingrédients, des produits soigneusement choisis et des choses les plus savoureuses de la saison, et de préférence de la région. Nous mettons toute cette beauté et cette bonté dans nos plats. Et cela se sent ! Cette pureté de la région, cette qualité de la saison. Pour moi, en tant que chef, c'est synonyme de qualité et de savoir-faire. C'est primordial dans notre cuisine. Et ça se sent. Tout comme notre approche gourmande, ce qui est peut-être l'un de nos ingrédients préférés. Le bon vivre de la région se retrouve dans notre menu. Chaque plat, chaque saveur est une douceur pour vos papilles. Laissez-vous surprendre sur le plan culinaire et goûtez à l'énergie positive que nous ajoutons à tous nos plats.

Dégustez et savourez...

**Danny**  
Chef

AVANT DE PROFITER

# pleinement, de façon délibérée des bonnes choses de la vie

**Une mise en bouche, en fait. Pour vous parler de notre façon d'élaborer nos plats et nos boissons : comme il faut, en pleine conscience et pour qu'ils soient délicieux. Ou comme nous l'appelons : la wellnessfood ou la cuisine bien-être. Choisissez ce qui vous plaît à votre guise et, entretemps, lisez les histoires qui se cachent derrière nos plats et ingrédients. Délicieux, frais, de saison et locaux !**

Vous venez chez nous pour vous faire plaisir. Et parce que vous savez que notre cuisine bien-être est bonne pour vous. Un plaisir conscient, en d'autres termes. Rendez votre journée encore respectueuse de votre santé et de l'environnement avec ce menu rempli de plats bien-être. Et plus savoureuse, bien sûr. Dans notre cuisine et notre restaurant, les termes « bon », « sain » et « savoureux » vont parfaitement de pair. Pour vous faire plaisir et vous booster !

## **Une alimentation saine, faite avec passion et attention**

Nos chefs sont des spécialistes de la cuisine bien-être. Ils font des choix de façon délibérée et responsable. La transparence, la pureté et la proximité sont la priorité lorsqu'ils font leurs achats. Et le bon goût, cela va de soi. Tous les produits et ingrédients sont choisis avec passion et attention. Nous exigeons toujours les meilleurs produits. Nous savons exactement d'où viennent tous les ingrédients : de très près. Nous cultivons des herbes aromatiques, par exemple, dans notre propre jardin. Et ce que nous achetons vient si possible directement du producteur ou de l'agriculteur de la région. Ce que vous mangez provient parfois littéralement d'un ou deux pâturages du coin.

## **Délicieusement pur, à l'origine**

Nos chefs ne se contentent pas de choisir quand ils sortent faire leurs approvisionnements. Ils sélectionnent les produits en tenant compte de ce qui est bon pour la planète et pour vous. Nous optons également pour des produits agréables et purs lors de la préparation de votre plat ou de votre en-cas. Moins sucré et moins gras dans la mesure du possible, pas d'additifs non naturels lorsque cela n'est pas nécessaire. Parcourez ce magazine et faites-vous plaisir ! Choisissez ce qui vous rend heureux, car nos aliments bien-être sont aussi des aliments qui rendent heureux. Qu'il s'agisse d'un smoothie frais ou de délicieux sandwiches, d'une belle salade ou d'un hamburger au bœuf croustillant : uniquement des aliments bien-être. Et prenez votre temps, vous l'avez bien mérité.

## **Dégustez et savourez !**

### **Vous souffrez d'allergie(s) ?**

Beaucoup de gens souffrent d'allergies alimentaires. Tout naturellement, notre personnel de cuisine en tient compte. Parce que nous voulons que, chez nous, tout le monde se sente bien, à tout instant. Nos experts alimentaires sont à votre disposition pour des conseils utiles et savoureux, tout spécialement pour vous. Agréable, non ?!

# Du terroir, délicieusement proche

## NOS FOURNISSEURS SUR LA CARTE

Ce qui vient de loin est bon, ce qui vient de près est encore meilleur. On dit ça parfois en cuisine, pour plaisanter, bien sûr. Mais...

La plupart de nos ingrédients proviennent de la région ou du pays lui-même. Des fournisseurs de renom, à deux pas de chez nous. Voilà comment nous faisons nos choix, en pleine conscience, Et de façon durable. Nous connaissons nos producteurs et agriculteurs et savons à quel point ils sont passionnés et amoureux de leur produit. Et vous pourrez goûter à cela dans toutes les bonnes choses de notre menu.



### 1. Boulangerie Lemmens - Margraten

La vraie vlaai du Limbourg, comme il se doit ! Cette spécialité typiquement limbourgeoise se devait de figurer à notre menu. Peter Lemmens et ses boulangers savent mieux que quiconque comment cuire la véritable vlaai limbourgeoise, de manière traditionnelle, avec passion et amour du métier. Un nom familier à Maastricht et dans les environs depuis plus de 40 ans.

### 2. Gielke - Landgraaf

Nos chefs s'arrachent les « piepers » de Gielke de Landgraaf. Et vous en ferez de même après avoir goûté à leurs frites fraîches saines. Les meilleures pommes de terre du pays, épluchées à la main, coupées en tranches et immédiatement emballées et réfrigérées. Il n'y a pas plus frais.

### 3. Segafredo

Savourez le Segafredo Impronte, un mélange italien de première qualité d'Arabica et de Robusta, torréfié localement à Groningue. Le nom Impronte (empreinte)

4

3

2

1



symbolise l'importance accordée au développement durable : le café est 100 % biologique, certifié Rainforest Alliance et emballé dans des matériaux recyclables. Chaque tasse est un choix responsable qui soutient en outre la Fondazione Zanetti Onlus.

### 4. Senza Tea

Pas n'importe quelle tasse de thé, mais un choix conscient de saveur et d'impact. Senza (« sans » en italien) propose du thé en vrac de qualité supérieure, en minimisant les déchets d'emballage superflus. Une grande partie de leur sélection de thés purs est biologique (certifiée Skal), ce qui souligne leur engagement en faveur de méthodes de culture respectueuses de l'environnement.

## BOISSONS CHAUDES

**Chai latte** 5.5  
**Dirty Chai latte** 7

**Café** 4  
**Café grand** 5.5  
**Cappuccino** 4.3  
**Cappuccino grand** 6  
**Latte macchiato** 5  
**Expresso** 4  
**Double expresso** 5  
**Chocolat chaud** 5

### FROZEN CAPPUCCINO 7

*Envie de caramel, de chocolat blanc ou de noisettes ?  
Supplément + 0.5*

### CAFÉ SPÉCIAUX 8.5

Choix parmi :  
**Thermen coffee** avec Baileys  
**Spanish coffee** avec Tia Maria  
**Italian coffee** avec Amaretto  
**Irish coffee** avec whiskey  
**French coffee** avec Cointreau  
*Avec de la crème fouettée*

### EXPÉRIENCE CAFÉ 8

**Salted caramel** Latte macchiato, caramel salé, crème fouettée et fudge  
**Brownie** Latte macchiato, chocolat, crème fouettée et brownie

*Café à base de grains de café certifiés biologiques, torréfiés à l'usine Segafredo de Groningue*

Plutôt sans  
lactose ?  
Lait d'avoine  
+ 1

## PÂTISSERIES

*De la Pâtisserie Peter Lemmens*

**Flan limbourgeois** 6

**Pâtisserie de la saison** 8 (*végétalien & sans gluten*)

*Envie de crème fouettée ? Supplément + 1.5*

## Un thé délicieux

Le thé trouve ses origines dans la Chine ancienne. L'histoire raconte qu'un empereur chinois faisait chauffer de l'eau et que des feuilles de thé sauvage se sont retrouvées accidentellement dans cette eau. L'empereur a senti l'arôme délicieux du thé, tel que nous le connaissons aujourd'hui, et a décidé d'y goûter. Depuis, nous buvons du thé partout dans le monde.

## THÉS

**SENZA THÉ** (*thé biologique en vrac*) 4

Choisissez parmi : English Breakfast, Green Leaf, Jasmine Blossom, Wild Rooibos, Rooibos Gingembre Citron ou Camomile Garden

**TISANE FRAÎCHE** 5.5

*Disponible avec ou sans miel.*

**Menthe fraîche**  
**Gingembre frais**

**Immunité** (*gingembre & basilic*)

Un véritable coup de pouce pour votre système immunitaire

**Détente** (*anis étoilé, thym & menthe*)

Une infusion délicieuse pour se détendre

**Bonheur** (*romarin & orange*)

Le bonheur dans un verre

**Passionné** (*gingembre, cardamome & citron vert*)

La force du gingembre épicé, la chaleur de la cardamome et la fraîcheur du citron vert

# Plaisir ultime



BOISSONS FRAÎCHES & SMOOTHIES

**FROZEN SMOOTHIE 8.5**  
Mangue et fruit de la passion

## BOISSONS FRAÎCHES

### DOUBLE DUTCH 5

Indian Tonic, Ginger Ale, Pink Grapefruit, Double Lemon ou Ginger Beer

### SOFTS *sans sucre* 4.3

Pepsi Zero, 7UP Free, Rivella ou Jus de tomate

### SOFTS 4.3

Pepsi, Lipton Ice Tea Sparkling, Lipton Ice Tea Green, Royal Club Cassis, Royal Club Jus de pomme ou Sisi Orange

### APFELSCHORLE 7.5

## JUS DE FRUITS

### JUS D'ORANGE 8

### MÉLANGE ORANGE/PAMPLEMOUSSE 7

### JUS DE FRUITS BIEN-ÊTRE 8

## BOL DE YAOURT JUSQU'À 16 H 30

### GRANOLA 11

Bol de yaourt avec fruits frais et granola

*Le bol ci-dessus sont servis avec du sirop d'érable ou du miel.*

## EAU DE SOURCE

Carafe d'eau avec des glaçons et du citron 5

Sourcy plate ou gazeuse 0.2l 4.3

Sourcy plate ou gazeuse 0.75l 7

### THÉ GLACÉ MAISON 7

Fleur de sureau ou framboise



## Regorgeant de couleur et de puissance

Des fruits frais, des légumes sains et une bonne dose de plaisir. Voici les ingrédients de nos smoothies maison. Ils regorgent tout naturellement de minéraux, de fibres, d'enzymes et d'antioxydants, et de vitamines aussi. Votre estomac, vos os, votre cœur... En fait, c'est tout votre corps qui vous remercie quand vous dégustez un smoothie. C'est donc très bon pour votre santé. Surtout lors d'une journée « bien-être ».

## SMOOTHIES

### DETOX SMOOTHIE 8.5

Fraise, banane, myrtille, jus d'orange, jus de pomme et glace au yaourt allégé

### PASSION JUICE 8.5

Fruit de la passion, mangue, pêche, jus d'orange et glace au yaourt allégé

### SMOOTHIE VERT 8.5

Épinards, avocat, amande, noix de coco et cannelle

### SMOOTHIE DE SAISON 8.5



Mojito

## COCKTAILS

### PASSIONFRUIT MARTINI 13

Vodka Ketel One, fruits de la passion, citron vert et vanille Bourbon

### MOJITO 14

Rhum blanc Captain Morgan, menthe fraîche et citron vert

### RELAX ON THE BEACH 13

Vodka Ketel One, Peach Tree, orange et canneberge

### CLOVER CLUB 13

Gin Tanqueray London Dry, framboise et rose

### APEROL SPRITZ 13

Aperol, cava et eau gazeuse

### GIN TONIC 14

Gin Tanqueray et tonic

### SANGRIA 9.5

Orange, menthe et fruits rouges

### COCKTAIL DU MOIS 14

Consultez l'un de nos collaborateurs pour plus d'info

## MOCKTAILS

### VIRGIN PASSIONFRUIT MARTINI 10

Gin Tanqueray 0.0, fruits de la passion, vanille Bourbon et protéines véganes

### VIRGIN CLOVER CLUB 10

Tanqueray 0.0, framboise et protéines véganes

## VIN BLANC

### El Pez Volador Verdejo | Rueda, Espagne |

Verre 7 Bouteille 34

Verdejo avec des notes d'agrumes, de pêche et de fenouil. Vin frais et aromatique avec des fruits tropicaux et une acidité vive

### Epicuro Pinot Grigio | Sicile, Italie |

Verre 8 Bouteille 40

Pinot gris aux notes de pêche et de poire. Sec, léger et souple, avec une fraîcheur désaltérante et des notes fruitées délicates

### Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentine |

Verre 10 Bouteille 51

Un Chardonnay riche et frais aux arômes d'agrumes, de pêche blanche et de fruits tropicaux, complété par des notes minérales et de subtiles touches de caramel, de miel et de vanille

### Steininger Grüner Veltliner | Kamptal, Autriche |

Verre 9 Bouteille 45

Grüner Veltliner avec des fruits blancs, des notes de poivre et une minéralité fraîche. Vif, élégant et vivifiant, avec une acidité douce

### Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, France |

Verre 9 Bouteille 45

Le muscat et le viognier donnent un vin biodynamique aromatique aux notes de fleurs, de pamplemousse et de fruits frais. Équilibre élégant, avec une subtile touche de muscat et une finale douce

## BULLES

### Prosecco Treviso DOC | Vénétie, Italie | Verre 8 Bouteille 40

Vin mousseux frais aux arômes de pomme verte, de poire et d'agrumes, subtilement complétés par des notes de fleurs blanches. Mousse vive, équilibre élégant et caractère agréablement désaltérant

### Cava Zéro 0.0 | Catalogne, Espagne | Verre 8 Bouteille 40

Le Codorníu Zero est un délicieux vin mousseux sans alcool. Ses saveurs fraîches d'agrumes et de fruits tropicaux s'accordent parfaitement à toute occasion nécessitant des bulles alternatives. Mousse délicate, caractère fruité et harmonie parfaite

### Ayala Champagne Brut | Champagne, France |

Bouteille 37.5 cl 40 Bouteille 75 cl 70

Champagne frais et élégant aux notes d'agrumes, de fleurs et de fruits blancs. Bien équilibré, structure raffinée, avec une fraîcheur vive et une longue finale délicate

## VIN ROSÉ

### **Cazal Viel Rosé** | Languedoc, France |

Verre 7 Bouteille 34

Un rosé frais du sud de la France à base de grenache, de cinsault et de syrah, avec des arômes de fruits rouges et de fleurs subtiles. Sobre, sec et vivifiant, avec un caractère fruité élégant

### **Epicuro Rosato** | Pouilles, Italie |

Verre 8 Bouteille 40

Rosé issu de primitivo et negroamaro, aux notes de fraise, de cerise et de rose. Doux, juteux et frais, avec une longue finale fruitée et des nuances aromatiques d'épices

### **Les Auzines Rosé** | Corbières, France |

Verre 9 Bouteille 45

Rosé puissant issu de syrah, grenache et cinsault, avec des notes de fruits rouges et une légère touche d'épices. Élégant, frais et riche en saveurs, avec une longue finale aromatique

## VIN ROUGE

### **Farina Rosso** | Vêrone, Italie |

Verre 7 Bouteille 34

Assemblage de corvina, rondinella et molinara aux arômes juteux de cerise et de fraise. Vin rouge souple et fruité, à la structure souple et au caractère joyeux et accessible

### **Epicuro Negroamaro** | Pouilles, Italie |

Verre 8 Bouteille 40

Negroamaro aux notes de baies sauvages, de prunes et de groseilles. Frais, fruité et légèrement épicé, avec des tanins doux et une longue finale agréable

### **Salentein Pinot Noir** | Valle de Uco, Argentine |

Verre 10 Bouteille 51

Un Pinot Noir doux et élégant aux arômes raffinés de cerises mûres, de fraises et d'herbes subtiles comme le thym et l'origan, magnifiquement équilibré par une fraîche acidité

### **Du Maréchal Syrah-Grenache** | Roussillon, France |

Verre 9 Bouteille 45

La syrah et le grenache apportent des notes de fruits rouges, des épices et une chaleur méditerranéenne. Un vin biodynamique souple, avec une structure douce, un bel équilibre et une finale accessible et pleine de caractère



### **BIÈRE DE SAISON 8**

Une bière rosée fraîche, fruitée, légèrement douce et sans amertume excessive. Pour changer de la pils ou d'une bière spéciale

## BIÈRES

### À LA PRESSION

**Grolsch 0.25l** 4.5

**Grolsch 0.50l** 8.5

**Grolsch Weizen 0.30l** 5.8

**Grolsch Weizen 0.50l** 8.8

**Hangende Harry IPA** 7.5

### EN BOUTEILLE

**Grolsch Radler 2.0** 5.8

**Grimbergen Dubbel** 8

**Grimbergen Blond** 8

**Fourchette** 8

**Duvel** 8

### NOS BOISSONS LÉGÈRES EN ALCOOL ET 0.0

**Grolsch 0.0** 5.8

**Grolsch Weizen 0.0** 5.8

**Grolsch Radler 0.0** 5.8

**'t IJ Vrijwit 0.5** 5.8

**Liefmans 0.0** 5.8

La cuisine est ouverte tous les jours  
de 12 h 00 à 21 h 00

Le restaurant/bar est ouvert tous les jours  
de 10 h 00 à 22 h 30

*Flammkuchen Saumon*



# DÉLICIEUSEMENT Croustillant

## DÉJEUNER JUSQU'À 16 H 30

### FLAMMKUCHEN 16

Flammekueche avec saumon fumé, crème aigre, câpres, aneth, tomate, oignon rouge et fromage

### FOCACCIA AU HOUMOUS 15 (option végétane)

Focaccia avec houmous épicé, courgette grillée, poivron, oignon rouge et roquette

### CARPACCIO DE BŒUF 16

Pain au levain avec carpaccio de bœuf, aceto balsamico, mélange de graines, tomates séchées au soleil, roquette et Grana Padano

### THERMES MAASTRICHT 17

Pain au levain avec saumon fumé, salade de thon maison, sauce moutarde au miel, tzatziki, tomate, oignon rouge confit et mayonnaise au wasabi

### ŒUFS BÉNÉDICTE 16 (option végétarienne)

Pain brioché avec purée d'avocat, deux œufs pochés et sauce hollandaise. *Plutôt avec du saumon fumé ?*  
Supplément + 4

### CLUB SANDWICH 18

Pain toasté avec poulet, de bacon, œuf sucrine, tomate et la mayonnaise sriracha. Servi avec frites fraîches et de la mayonnaise

## SALADES

### POKE BOWL 22 (option végétane)

Riz à sushi avec edamame, concombre, maïs, carotte, radis, avocat, tomate séchée au soleil et mayonnaise sriracha vegan. Envie de saumon ou de poulet ? Supplément + 4  
**Vin conseillé :** El Pez Volador Verdejo | Rueda, Espagne |

### BURRATA 21 (option végétarienne)

Salade de burrata crémeuse avec tomates, basilic, pesto, oignon rouge et concombre, servie avec une focaccia croustillante  
**Vin conseillé :** Steininger Grüner Veltliner | Kamptal, Autriche |

### FROMAGE DE CHÈVRE 19 (option végétarienne)

Salade avec fromage de chèvre caramélisé, radis mariné, concombre, carotte, oignon rouge, citron vert et crumble healthy de graines croustillantes aux baies de goji, épices et shiso (basilic japonais)  
**Vin conseillé :** Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, France |

### BŒUF ASIATIQUE 22

Salade avec lamelles de bœuf poêlées, poivron, piment rouge, pleurotes de hêtre, graines de sesame, oignon vert et sauce teriyaki  
**Vin conseillé :** Du Maréchal Blanc Viognier | Roussillon, France |

Les salades sont servies avec du pain et du beurre. Vous avez plutôt envie de frites bien croustillantes ? C'est possible ! Supplément + 4

**Vous préférez des aliments sans gluten ?** Pain sans gluten + 2

# Surprises savoureuses

*Tajine d'agneau*

## **GIGOT D'AGNEAU**

Une pièce d'exception issue de la selle, située à la naissance du gigot. Ce muscle, délicatement sollicité, offre un équilibre parfait entre une saveur intense et une tendreté remarquable. Résultat ? Un morceau de viande délicieusement tendre et juteux, au goût riche et doux. Un classique où la simplicité sublime le produit.

## SOUPES

### HARIRA SOUPE MAROCAINE 7

Soupe marocaine à base de tomate, pois chiches, poireau, vermicelles et poulet. Servie avec du pain et du beurre

### SOUPE DU MOMENT 8

Soupe de saison du jour. Servie avec du pain et du beurre

## MENU AU CHOIX

### MENU À 2 PLATS 33

Choix d'entrées et de plats principaux ci-dessous

#### ENTRÉES

**Tataki de pastèque** avec quinoa, fromage de chèvre, roquette et fruits rouges

**Carpaccio de bœuf** avec vinaigre balsamique, roquette, Grana Padano et mélange de graines

**Saumon mariné**, crème au vadouvan, crackers au curry rouge, légumes orientaux et perles de wasabi

*Nos entrées sont également disponibles à la carte.*

#### PLATS PRINCIPAUX

**Poisson frais du jour** avec asperges, pommes de terre grenailles, salicorne, épinards, tomates cerises, citron et sauce hollandaise

**Bouillon de ramen** (option végétarienne) avec nouilles udon, œuf, shiitakés, edamame, carotte, algues et tofu de cajou et tomates

*Envie de poulet ? C'est possible ! Supplément poulet + 4*

**Cuisse de poulet Satay**, sauce aux cacahuètes, atjar, crackers de manioc, mayonnaise sriracha et frites fraîches

## PLATS

### TAJINE D'AGNEAU 24 (option végétarienne)

Langzaam gegaarde lamsbout met couscous, kruidige Gigot d'agneau cuit lentement avec couscous, sauce tomate épicée, oignons caramélisés et raisins secs, courgette, carotte et pois chiches

**Vin conseillé :** Grüner Veltliner, Steininger | Kamptal, Autriche |

### SUPRÊME DE VOLAILLE DE MAÏS 23

Suprême de volaille de maïs avec jus à l'estragon, poivron, poireau, courgette, pleurotes de hêtre, oignon rouge et pommes de terre grenailles non pelées

**Vin conseillé :** Du Maréchal Syrah-Grenache | Roussillon, France |

### POISSON FRAIS DU JOUR 24

Poisson frais du jour avec asperges, pommes de terre grenailles, salicorne, épinards, tomate cerise, citron et sauce hollandaise.

**Vin conseillé :** Salentein Chardonnay | Valle de Uco, Argentine |

### SCAMPI ARRABIATA 23 (option végétarienne)

Linguine aux langoustines, sauce arrabiata, tomate, ail, poivrons et épinards

**Vin conseillé :** Epicuro Pinot Grigio | Sicile, Italie |

### RAMENBOUILLON 22 (option végétarienne)

Bouillon de ramen avec nouilles udon, œuf, shiitakés, edamame, carotte, algues et tofu

*Envie de poulet ? C'est possible ! Supplément + 4*

**Vin conseillé :** Epicuro Rosato | Pouilles, Italie |

### HAMBURGER DE BŒUF 22 (option végétarienne)

Burger de bœuf avec Little Gem, cornichon, sauce barbecue fumée, oignon et cheddar. Servi avec des frites fraîches et de la mayonnaise

**Vin conseillé :** Les Auzines Rosé | Corbières, France |

## ACCOMPAGNEMENTS

*À commander uniquement avec un plat de déjeuner ou un plat principal*

**Frites fraîches** avec mayonnaise 5 (option végétarienne)

**Frites à la truffe et Grana Padano** 8 (option végétarienne)

**Salade verte** avec concombre, oignon et tomate 5 (option végane)

**Pain robuste** 8 (option végétarienne)  
avec aioli et tapenade d'olives



*Fruits frais de saison avec  
glace aux fruits des bois*

# C'est si délicieux...

## DESSERTS

---

### FRUITS FRAIS ET GLACE AUX FRUITS DES BOIS 10

Fruits frais de saison servis avec une glace au yaourt aux fruits des bois, crème fouettée et une tuile croustillante

### CAFÉ COMPLET 10

Café ou thé, accompagné d'une variété de friandises sucrées et liqueur

### TIRAMISU 9

Tiramisu classique composé de biscuits cuillères, café, amaretto et cacao

### CRÈME BRÛLÉE 10

Crème brûlée avec fève tonka et glace au caramel

**Conseil !** Un délicieux cocktail pour terminer votre dîner

#### PASSIONFRUIT MARTINI 13

Vodka Ketel One, fruit de la passion, citron vert, vanille Bourbon

# Bouchées

RESPONSABLES ET SAVOUREUSES

À COMMANDER JUSQU'À 21 H 00

**GYOZA** 6 pièces 8

Gyozas au poulet et sauce hoisin

**FOCACCIA** 7 (végétarien)

Focaccia avec du pesto, de l'ail et de la tomate

**FALAFEL BITES** 8 pièces 9 (végétarien)

Bouchées de falafel avec dip tzatziki

**PLANCHE À PAIN** 8 (option végétarienne)

Planche à pain avec aioli et tapenade d'olives

**CALAMARS** 9

Aïoli et citron

**BOULETTES** 6 pièces 8.5 12 pièces 15

Boulettes et moutarde

**NEMS** 12 pièces 9 (option végétarienne)

Nems et sauce au chili

**NACHOS** 10 (option végétarienne)

Nachos au guacamole et à la crème fraîche

**NACHOS TEX MEX** 12

Nachos Tex-Mex avec de la viande hachée et des haricots

**PLANCHE D'EN-CAS FRITS** 10 pièces 12

À commander jusqu'à 22 h 30



