

## L'ÉPHÉMÈRE

**LE CROQUE SAVOYARD** 6,50€  
Fromage à raclette, jambon de Cobourg

## LES SANDWICHES

Au choix : baguette traditionnelle ou multicéréales  
Avec ou sans crudités de saison Supplément œuf: 0.50€

**LE SAUMON FUMÉ** 6,00€  
Saumon fumé, fromage fines herbes, roquette

**LE BOULETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE** 4,20€  
Boulette porc & veau, moutarde à l'ancienne

**LE NEW VEGANOS** 4,20€  
Aubergines grillées, tomates séchées, roquette, concombre mouhamara (poivrons grillés, tomates, noix, amandes),

**LE FROMAGE OU LE JAMBON** 3,70€  
Gouda ou jambon, mayonnaise maison

**LE DAGOBER** 3,70€  
Jambon, gouda, mayonnaise maison

**LE BELGIANO** 4,20€  
Jambon fumé, pesto de saison, aubergine grillée, tomates séchées, parmesan

**LE MÉDITERRANÉEN** 4,80€  
Boulettes d'agneau, mouhamara (poivrons grillés, tomates, noix, amandes), tomates séchées

**LE THON MAYO OU PIQUANT** 4,20€  
Thon, mayonnaise maison, persil, oeuf (harissa)

**LE POULET CLASSIQUE** 4,20€  
Salade de poulet préparée

**L'AMÉRICAIN OU MARTINO** 4,20€  
Américain préparé, mayonnaise maison ou sauce martino

**L'OMELETTE** 4,20€  
Omelette, gouda mi-vieux, beurre

### CRUDITES DE SAISON

Tomate et concombre de mai à octobre  
Chou blanc et carotte de novembre à avril

## LES WRAPS

**LE LIBANAIS** 6,20€  
Falafel (boulette de pois chiche), houmous de pois chiche, fromage grec ail et fines herbes, crudités de saison

**L'ALEPIN** 6,50€  
Haché d'agneau, mouhamara (poivrons grillés, tomates, noix, amandes, tahin, huile d'olive), fromage grec ail et fines herbes, crudités de saison

**LE KOTOPOULO** 6,50€  
Poulet curry, fromage grec ail et fines herbes, pickles d'oignons, noix, crudités de saison

**LE SAUMON NORVEGIEN** 8.50€  
Saumon norvégien, fromage grec ail et fines herbe, chips sweet chili, pomme granny, crudités de saison

## LE POTAGE DU JOUR 2,50€

(à base de légumes bio et/ou issus de la ferme du Maustitchi)

## LES POKÉ BOWLS

**LE VEGETARIEN** 8,50€  
Falafel (boulette de pois chiche), quinoa, lentilles, carottes, pois chiche, jeunes oignons, sauce chili/citron

**LE POULET SWEET CHILI** 8,50€  
Poulet rôti, quinoa, lentilles, carottes, oignons frits, jeunes oignons, cacahuètes, pois chiche, concombre, sauce chili/citron

**LE SAUMON FUME** 11,00€  
Saumon fumé, quinoa, Edamame, pois mange-tout, chou, oignon frais, coriandre fraîche, graine de sésame, sauce soja/teriyaki

ALLERGÈNES SUR DEMANDE

## LES BOISSONS

**RITCHIE** 3.90€  
Cola, Orange-vanille, citron, Pamplemousse-ananas (27.5cl)

**Eau plate - Eau pétillante** 2,50€

## LES FORMULES LUNCH ENTREPRISE

vers une alimentation plus durable

Livraison du lundi au vendredi de 11h00 à 15h00  
A COMMANDER 48H À L'AVANCE

### LA MEZZE DU GERMOIR

Une épopée gustative entre l'Orient et la Belgique

Tzatziki, fenouil rôti, mouhamara, salade de lentilles, houmous, taboulé, sigara borek, pain libanais

11,00€ htva par personne  
(Minimum 12 pers.)

#### EN OPTION:

Tarama +2€/prs  
Boulettes d'agneau +2€/prs  
Falafel +2€/prs



#### ON S'OCCUPE DE TOUT

Notre mezza vous est livré dans des contenants durables et avec des ustensiles de service. Le lendemain, un chauffeur viendra récupérer le tout. Sur demande, nous pouvons vous fournir assiettes et couverts.



### PLATEAU SANDWICHES

Une gamme classique & réconfortante

Sandwichs ouverts :  
Jambon ardennais, Américain,  
Végétarien, thon, jambon à l'os

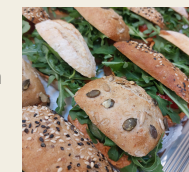
7,20€ htva par personne  
(4 pièces/personne - Minimum 12 pers.)

### PLATEAU PAINS SURPRISES PRESTIGES

Un voyage raffiné à chaque bouchée

Petits pains de luxe: oeuf brouillé, saumon fumé, jambon d'Ardenne, tartine de saison végétarienne, brie-noix-miel

7,50€ htva par personne  
(4 pièces/personne - Minimum 20 pers.)



### ASSORTIMENT DE WRAPS

Une offre gourmande & saine  
qui vous fera voyager

Wrap Alepin, Wrap Kotopoulo Wrap libanais

6,50€ htva par personne  
(6 pièces/personne - Minimum 12 pers.)

