

NEW! LES NOUVEAUTÉS ↩

LE CROQUE MONSIEUR 6,50€
Pain gris, jambon, fromage, beurre

LE CROQUE POULET TERIYAKI 9,00€
Pain gris, poulet, sauce teriyaki, oignon cébette, gingembre, ail, coriandre, citron vert, beurre

LA SALADE CESAR 11,50€
Poulet grillé, sauce César, parmesan, croûtons

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 DAGOBERT 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'AMERICAIN 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'Ardennes, tartina 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.)

