

Au menu cette saison

God Save the Cream surprend
vos papilles chaque jour différemment

lundi

- Effiloché d'agneau façon Parmentier aux patates douces et aux épinards
4,50 € / 100 g
- Filet de dorade à la gremolata
3,30 € / 100 g
- Aubergines à la rubarbe, gingembre et amandes
3,30 € / 100 g

mardi

- Coucou de Malines à la circassienne (noix, citron, sumac, paprika fumé)
3,30 € / 100 g
- Tataki de saumon et sa sauce au miso
5,50 € / 100 g
- Pois chiches au curry vert, coriandre, menthe, coco
3,30 € / 100 g

mercredi

- Pain de viande à l'italienne (origan, tomates confites, parmesan)
3,30 € / 100 g
- Beignets de poisson aux noisettes, courgettes et zeste de citron
3,30 € / 100 g
- Burgers végétariens aux pois chiches et patates douces, sauce yaourt et moutarde à l'ancienne
3,30 € / 100 g

jeudi

- Bœuf sauté Teriyaki au basilic thaï et noix de cajou
5,50 € / 100 g
- Filet de lieu noir, crumble de courgettes et mozzarella
3,30 € / 100 g
- Lasagne à la ricotta, aux épinards et aux pignons de pin
4,50 € / 100 g

vendredi

- Coucou de Malines au curry rouge, lait de coco et cacahuètes
3,30 € / 100 g
- Maquereau en escabèche
3,30 € / 100 g
- Haricots noirs Rendang (citron Kaffir, coco et tamarin)
2,90 € / 100 g

Préparations de légumes et céréales - 2,90 €/100g

- Courgettes tsukemono
- Betteraves, algues hijiki et coriandre
- Haricots plats, noisettes et vinaigrette au curcuma
- Epeautre, lentilles, tomates cerises rôties et fenouil
- Sucrines braisées à l'orange

- Poêlée de légumes verts en persillade et noix de pécan
- Choux blancs, tamarin, raisins de Corinthe et sarrasin grillé
- Fenouil rôti, réglisse et fêta
- Asperges, quinoa, vinaigre de Calamansi et cerfeuil
- Pommes de terre rôties, thym et paprika fumé

- Tian de légumes provençaux
- Céleri rave, huile de sésame, coriandre et citron
- Chou-fleur, cumin et réglisse
- Poireaux rôtis, thym, sésame et graines de tournesol
- Riz sauté aux œufs

- Haricots plats au coco, graines de moutarde et coriandre
- Courgettes rôties, Niora
- Légumes croquants, vermicelles de riz et sauce cacahuète
- Chou-fleur, moutarde, câpres et citron
- Fregola, asperges vertes et citron confit

- Caponata d'aubergines
- Betteraves rôties, mélasse de grenade, et cacao
- Fenouil, groseilles, balsamique blanc et sirop d'érable
- Brocolis, ricotta, noix de cajou et coriandre
- Galettes de riz aux poireaux et tahini noir

Et du lundi au vendredi, retrouvez nos incontournables ...

Préparations salées - 2,90 €/100g

- Coucou de Malines à la citronnelle et citron Kaffir
- Patates douces rôties aux épices Panch Phoron
- Brocolis du jour
- Dip du jour

Pâtisseries et desserts - 4,50 €/pièce

Assortiment du jour parmi nos incontournables :

- Victoria sponge
- fudge au chocolat
- financier amandes oranges
- lemon posset
- croquant caramel et pécan
- et de nouvelles surprises à découvrir.

Plats du jour sous réserve de l'arrivage de nos **produits frais**, en grande majorité **bio**, **locaux** et **de saison**.
D'autres préparations viennent systématiquement étoffer notre offre en fonction de l'inspiration du jour.