

GOD SAVE THE CREAM

Jusqu'à 14h, la salle est exclusivement réservée au lunch.

Nous sommes à votre écoute si vous souffrez d'une allergie et/ou intolérance alimentaire, nous en tiendrons compte dans la préparation de votre assiette.

Vous pouvez également emporter toutes nos préparations, au poids ou à la pièce.

Nous utilisons des ingrédients de première qualité, biologiques et/ou naturels.

ASSIETTE GOD SAVE THE CREAM (14,5 euros)

(servie froide, en version végétarienne sur demande)

Notre assiette signature pleine de couleurs et de saveurs originales.
Un assortiment de nos préparations de légumes et de céréales du jour,
accompagné d'aiguillettes de Coucou de Malines à la citronnelle.

Thé conseillé : Thé vert biologique Genmaicha (riz soufflé)
(2,9 euros la tasse – 5,5 euros la théière)

AUBERGENIUS (16.5 euros)

½ aubergine rôtie (*servie chaude*), condiment aux abricots et thé fûmé
OU

½ aubergine rôtie (*servie froide*), babaganoush, grenade

Accompagnée d'une sélection de légumes, céréales du jour et salade fraîche.

EFFILOCHE DE BOEUF (17,5 euros)

(servi froid)

Sauce tomate, citronnelle et vinaigre de riz

Accompagné d'une sélection de légumes, céréales du jour et salade fraîche.

DOS DE SAUMON (18,5 euros)

(servi chaud)

Sauce tomate, tamarin et citronnelle

Accompagné d'une sélection de légumes, céréales du jour et salade fraîche.

HOMEMADE BEEF PIE (16 euros)

(13 minutes de cuisson)

Savoureuse tourte anglaise à l'angus beef, pruneaux & bière.
Accompagnée d'une sélection de légumes du jour et salade fraîche

PÂTISSERIES et DESSERTS MAISON

(in : 5,5 euros // out : 4,5 euros)

*Toutes nos pâtisseries peuvent être commandées en grand format
dans un délai de 48h*

Fudge au chocolat noir intense et sumac (gluten free)

Moelleux aux amandes et à l'orange (gluten et lactose free)

Victoria Sponge Cake à la cardamome, crème à la rose, pistache, rhubarbe.

Croquant au double caramel et noix de pécan.

Summer coco tapioca au lait de coco, raisins, fruit de la passion (vegan)

Le Café/Thé Gourmand, un mini Fudge, un mini Moelleux, un mini Croquant
(7,4 euros) accompagnés du café ou thé de votre choix.

GOD SAVE THE CREAM

(12-14 : lunch time)

BOISSONS MAISON (3,2 euros)

GINGER LEMONADE

Gingembre, citron (plat ou pétillant)

BISSAP LEMONADE

Hibiscus, citron (plat ou pétillant)

KAFFIR LEMONADE

Feuilles d'agrumes asiatique et citron (pétillant)

ROOIBOS ICED TEA

Infusion froide de rooibos et citron **sans sucre** (plat)

VINS DE LA SEMAINE AU VERRE

(voir sélection du jour)

JUS DE LA SEMAINE (3,2 euros)

POMMES DE BEERSEL

Jus de pomme artisanal belge

Krayenberg domaine