



SOUL DINER

19/09: ASSIETTE INDIENNE

Poulet tikka mariné, Chana masala (préparation pois chiche), Raita (concombre, yaourt, herbe), Poriyal (légumes variés rissolés), Riz basmati, Chutney, Pain plat (rôti)

+ Option végété

26/09 : ASSIETTE SYRIENNE / MEZZE SYRIEN

- Laban bi khiar/ Yaourt aux concombre
- Mhammara / Dip de poivrons, noix et mélasse de grenade
- Mtabbal el chawandar / Dip de betteraves à la crème de sésame
- Kabab Halabi / brochette de viande à la mode d'Alep
- + galette

3/10 B   B  N VIETNAM

Bol de vermicelles de riz froid, sauce sucré vinaigré avec nem végétarien et boeuf mariné cuit à la plancha, légumes de saison crus et cuits, coriandre, menthe, piment doux et cacahuètes grillées.

+ option v  g  

10/10 MENU BOSNIE / BULGARIE

Cevapi (brochette comme kebab+poivron), Pain Lepinja (ou pain libanais), Ajvar, Aubergine farcie boulgour tomate, Sauce crémeuse à l'ail, Chopska (salade fraîche Persil, oignons, tomates, feta)

+ Option v  g  

17/10 SOUVL  KI GR  CE

Pain grec avec une brochette de poulet grillé et mariné au citron et herbes, tomates confites, olives kalamata, oignons rouges caramélisés et sauce yaourt à la menthe, accompagné de pût au four et htipiti (sauce feta et poivrons)

+ option v  g  

7/11 BIBIMBAP CORÉE

Bol de riz, légumes de saison marin  s, porc caramélisé, kimchi, soja, sésame torréfié, sauce au miel et vinaigre de riz et oeuf à la plancha.

+ option v  g  

JAVA SOUL DINER

14/11 BURGER ETATS-UNIS

Pain bun avec burger de boeuf, fromage à raclette, chips de jambon fumé, pickles de concombre, poêlée d'oignons au vin rouge, roquette et sauce maison aux herbes, accompagné de pommes-de-terre rôties au thym
+ option végété

21/11 KOREAN STREET SANDWICH

Sandwich au pain de mie boeuf mariné et grillé, œufs, chou rouge, carotte au citron, sauce au wasabi + salade de concombre au sésame
Option végété : Tofu frit

28/11 NAAN INDE

Naan au poulet tandoori grillé à la plancha, potimarron et épinard au gingembre, raïta aux oignons rouges, salade croquante accompagné d'un dahl de lentilles au citron vert et noix de coco
+ option végété

5/12 ESPAGNE

Paella du chef : 1 végété ET 1 avec viande et poisson

12/12: ASSIETTE INDIENNE

Poulet tikka mariné, Chana masala (préparation pois chiche), Raita (concombre, yaourt, herbe), Poriyal (légumes variés rissolés), Riz basmati, Chutney, Pain plat (rôti)
+ Option végété

19/12 : ASSIETTE SYRIENNE / MEZZE SYRIEN

- Laban bi khair/ Yaourt aux concombre
- Mhammara / Dip de poivrons, noix et mélasse de grenade
- Mtabbal el chawandar / Dip de betteraves à la crème de sésame
- Kabab Halabi / brochette de viande à la mode d'Alep
- + galette