

verdō

- PLANT-BASED HOUSE -



Menu d'Avril



## Boissons

### Softs

Eau plate ou pétillante (forfait par personne)	2,00€
Thé glacé maison	4,00€
Jus Pajottenlander (pomme <i>ou</i> fleur de sureau)	4,50€
Elixir curcuma-gingembre et eau pétillante	4,50€
Kombucha (érable-cardamome <i>ou</i> hibiscus-citron)	6,00€
Limonade (coing-bergamote <i>ou</i> framboise-menthe)	6,00€
Ritchie Cola	5,50€
Ritchie Cola zéro	5,50€
Tonic	5,50€
Ginger beer	5,50€

### Bières

Top Lesse pils 4,2% - Brasserie de la Lesse	4,50€
Blanche de Lessive 5,5% - Brasserie de la Lesse	5,00€
Samurai pale ale 3,8% - Fugu	6,00€
Zinnebir pale ale 5,8% - Brasserie de la Senne	5,50€
Jambe de Bois blonde triple 8,0% - Brasserie de la Senne	6,00€
Amer-Amer IPA 6,0% - Brasserie De Ranke	5,50€
Trottinette IPA sans alcool 0,4% - Brasserie Drink Drink!	5,50€

### Apéros & Cocktails

Pastis Ardent	9,00€
Spritz (kumquat bitter, cava, eau gazeuse)	11,00€
Le Caméléon (rhum blanc, jus de citron jaune, coulis de fruits de saison)	13,00€
L' Enflammé (mezcal, Elixir d'Anvers, ginger beer, jus de pamplemousse)	14,00€
Le Givré (gin aux notes de mirabelle et sureau, tonic)	13,00€
Le Maya (whisky, jus de citron jaune, sucre de canne)	12,00€
Le Mordoré (rhum brun, ginger beer, jus de citron vert)	13,00€
Le Sable (vodka, jus de fleur de sureau, jus de citron, sucre de canne)	12,00€
Le Wasaguy (vodka, jus de citron vert, wasabi, sucre de canne)	13,00€

### Mocktails

L' Auburn (rhum brun sans alcool, ginger beer, jus de citron vert)	12,00€
Le Corail (jus de pamplemousse, sirop de romarin, eau gazeuse)	9,00€
Le Cristallin (spiritueux floral et sans alcool, tonic)	11,00€



## Boissons

### Spiritueux

Vodka Utopie	8,00€
Gin Arduenna	9,00€
Mezcal San Cosme	8,00€
Rhum blanc Trois Rivières	7,00€
Rhum brun Omerta	8,00€
Whisky Filliers Rye	8,00€

### Digestifs

La Belle Poire	7,00€
Elixir d'Anvers	7,00€
Amaretto Adriatico Roasted	8,00€
Amaretto Adriatico Bianco	8,00€
Ex_traits, liqueurs de plantes (verveine citronnée, shiso pourpre, tagète lemmonii, agastache anisée, livèche ou géranium rosat)	8,00€

### Boissons Chaudes

Thé noir de ceylan, bergamote et fleurs de bleuets	3,50€
Thé vert doux aux fleurs de jasmin	3,50€
Thé vert aux saveurs fraîches de menthe poivrée, cassis et groseilles	3,50€
Tisane fruitée à base de cassis et mûre	3,50€
Tisane digestive à base de mélisse, racine de réglisse et mûrier	3,50€
Café	4,00€
Déca	4,00€
Espresso	3,50€
Doppio	4,50€
Cappuccino	4,50€
Café latte	5,00€
Chai latte	5,00€
Chocolat chaud	4,50€

# Carte des vins

## Vins maison

	Verre	25cl	50cl
Rouge: Entre Nous 2024 - Côtes du Rhône (Nature) <i>Grenache &amp; Syrah</i>	5,50€	9,00€	17,00€
Blanc: Entras Côtes de Gascogne 2023 - Sud-Ouest (Bio) <i>Colombard &amp; Ugni Blanc</i>	5,50€	9,00€	17,00€

## Vins rouges

	Verre	75cl
Falcata 2023 - Valencia (Bio) <i>Grenache, Syrah &amp; Mourvèdre</i>	6,50€	34,00€
Boxejador Tinto 2022 - Catalonia (Nature) <i>Tempranillo</i>	7,00€	36,00€
Les Rizannes 2023 - Côtes du Rhône (Bio) <i>Grenache, Syrah &amp; Carignan</i>	7,50€	38,00€
Château Famaey L'Incontournable 2022 - Sud-Ouest <i>Malbec</i>		41,00€
Maschitano Rosso 2019 - Basilicata (Nature) <i>Aglianico</i>		45,00€
Qu'est-ce qu'on attend 2023 - Gard (Nature) <i>Cinsault &amp; Grenache Noir</i>		54,00€

## Vins blancs

	Verre	75cl
Vais t'en faire boire 2023 - Languedoc <i>Chardonnay</i>		32,00€
Falcata 2023 - Valencia (Bio) <i>Gewurztraminer &amp; Muscat</i>	6,50€	34,00€
Favori 2024 - Provence (Bio) <i>Rolle &amp; Sauvignon Blanc</i>	7,00€	36,00€
Perlé 2024 - Gaillac (Nature) <i>Loin de l'Oeil</i>	8,00€	41,00€
Maschitano Bianco 2024 - Basilicata (Nature) <i>Muscat</i>		45,00€

## Vins apéritifs

	Verre	75cl
Rosé : Favori 2024 - Provence (Bio) <i>Grenache, Cinsault, Syrah &amp; Rolle</i>	7,00€	36,00€
Orange : Mycelium 2023 - Pays de Herve (Nature) <i>Muscat</i>		45,00€

## Bulles

	Verre	75cl
Kéfir brut (sans alcool) : Vendredi Apéro entre amis <i>Pomme, poire et verveine citronnée</i>	6,50€	33,00€
Cava : Pregadéu 2023 - Catalonia (Nature) <i>Xarel-lo</i>	8,50€	45,00€
Champagne : Virginie T. Transmission 2018 - Aube (Bio) <i>Blanc de Noirs (Pinot Noir)</i>		89,00€



# Carte d'Avril

Sur place ou à emporter - du mardi au samedi - de 19h00 à 22h00.

## Formule Découverte Vins

Menu 2 ou 3 services avec accord vins méthode nature et bio 55€ / 65€

## À Partager

Cromesquis de légumes 11€

Boules de fromage frais végétal enrobées au za'atar, pain pita 12€

## Entrées

Velouté du moment 12€ 

Croquettes d'asperges vertes, crème de raifort aux agrumes 15€

Gaufre de kimchi et de pommes de terre, quenelle à l'ail des ours 15€

Croustillant de tofu mariné au ponzu, crème de petit pois et sauce tahini fumée 15€

Asperges à la flamande 16€ 

## Plats

Tartare verdō, frites maison et salade 23€

Déclinaison de légumes de saison et fraîcheur de quinoa 24€ 

Tacos d'effilochés de pleurotes, polenta croustillante et pickles maison 26€

Parmentier de patates douces rôties 25€

Fish & Chips, sauce tartare 25€

## Accompagnements

Frites maison 5€

Légumes du moment 5€

Salade 3€

## Sauces Maison

Véganaise 2€

Ketchup fumé 2€

Sauce du moment 2€

## Desserts

Mille-feuille au Gianduja 12€

Tatin de poires, crème au thym 12€

Riz au lait de coco, compotée de rhubarbe 10€ 

Gâteau "snickers", crème de tonka 11€ 

*Nous proposons également un plat pour nos amis à quatre pattes.  
Tous nos plats sont plant-based et ne contiennent aucun ingrédient d'origine animale.  
N'hésitez pas à demander la liste des allergènes à notre équipe.  
Un paiement par table.*