

verdō

- PLANT-BASED HOUSE -



Menu de Juin



Boissons

Softs

Eau plate ou pétillante (forfait par personne)	2,00€
Thé glacé maison	4,00€
Citronnade maison	4,50€
Jus Pajottenlander (pamplemousse <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€
Chaï 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 & Syrah</i>	5,50€	9,00€	17,00€
Blanc: French Paysan 2024 - Languedoc-Roussillon (Bio) <i>Chardonnay</i>	5,50€	9,00€	17,00€

Vins rouges

	Verre	75cl
Falcata 2023 - Valencia (Bio) <i>Grenache, Syrah & 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 & 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 & 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 & Muscat</i>	6,50€	34,00€
Favori 2024 - Provence (Bio) <i>Rolle & Sauvignon Blanc</i>	7,00€	36,00€
Perlé 2024 - Gaillac (Nature) <i>Loire 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 & 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 de Juin

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 – petites croquettes de légumes 11€

Nachos au pois-camole et crème carotte-jalapeño 12€ 


Entrées

Velouté du moment 13€ 

Croquettes aux tomates séchées et au fromage végétal, sauce basilic légère 15€

Beignets de fleurs de courgettes farcis au fromage végétal, sauce carotte-orange 16€

Salade César aux pleurotes, parmesan de tempeh et croûtons aux herbes 15€

Salade de tomates et pêches grillées, mozzarella aux amandes 17€ 

Plats

Déclinaison de légumes de saison et fraîcheur de quinoa 25€ 

Tartare de tempeh et betteraves rouges, frites maison et salade 24€

Poisson blanc végétal, sauce vierge, pommes purée et taboulé de brocolis 26€ 

Filet de seitan, sauce cacao fumée, côtes de maïs, riz et salade d'oignons à l'hibiscus 26€

Ratatouille mijotée sur son lit de boulghour 24€

Accompagnements

Salade 3€

Frites maison 5€

Légumes du moment 5€

Sauces Maison

Véganaise 2€


Ketchup fumé 2€

Sauce du moment 2€

Desserts

Crèmeux passion, mousse légère vanille et croustillant au sésame noir 12€

Panna cotta marbrée à la cerise, coulis de pistache et framboises fraîches 13€ 

Mango sticky riz au lait 11€ 

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.