



PURE

SOUL KITCHEN



Nous travaillons avec des ingrédients simples et qualitatifs. Nous vous servons une majorité de plats entièrement **biologiques** avec des produits issus essentiellement de **producteurs locaux**.

Notre pain provient de boulangers issus de notre belle province qui travaillent tous dans le plus grand **respect de la nature**.

Découvrez aussi notre carte des boissons chaudes et froides.

LE LUNCH (11:30 -14:30)

Soupe du jour	Petite: 3,99€ / Grande: 5,95€
Gaspacho frais	Petit : 3,99€ / Grand : 5,95€
Asperges à la flamande	14,50€
Lasagne bolognaise maison	12,95€
Lasagne végétarienne maison	12,95€
Petite quiche au choix (chèvre-tomates, brocolis, champignons poireaux ou épinards) & salade vinaigrette maison	12,95€

LES TARTINES (11:30 -14:30)

ITALIENNE:	9,95€
Pain grillé, coppa, mozzarella de bufflonne, rondelles de tomates, tartinade tomate-basilic, crème balsamique, coulis de pesto & salade vinaigrette maison	
COCORICO:	9,95€
Pain grillé, filet de poulet, tartare de tomates fraîches, œufs mimosa, parmesan, crème balsamique, coulis de pesto & salade vinaigrette maison	
VÉGAN EXTRA:	9,95€
Pain grillé, lamelles de tofu au curry, houmous, tartinade mangue-curry, tartare de tomates, concombres, oignons rouges & salade vinaigrette maison	
PECHEUR :	9,95€
Pain grillé, filet de truite fumée, crème fraîche épaisse, concombres, œufs, oignons rouges, coulis de pesto & salade vinaigrette maison	
CROC' BBQ:	10,95€
Pain grillé, jambon du terroir, fromage à raclette, moutarde à l'ancienne, sauce barbecue maison & salade vinaigrette maison	
CHEVRE POIREAUX LARDONS :	10,95€
Toast gratiné au fromage frais de chèvre, poireaux et lardons	

LES SALADES (11:30 -14:30)

ITALIENNE:	13,95€
Coppa, mozzarella de bufflonne, rondelles de tomates, parmesan, crème balsamique, coulis de pesto & vinaigrette maison	
COCORICO:	13,95€
Filet de poulet, œufs, croûtons parfumés à l'ail, tartare de tomates, parmesan, crème balsamique, coulis de pesto & vinaigrette maison	
VÉGAN EXTRA:	13,95€
Houmous, tartinade mangue-curry, lamelles de tofu au curry, tartare de tomates, concombres, oignons rouges, coulis de pesto & vinaigrette maison	
PECHEUR :	13,95€
Filet de truite fumée, concombres, œufs, oignons rouges, quenelle de crème fraîche épaisse, coulis de pesto & vinaigrette maison	
MELON AU JAMBON :	9,95€
Cœur de jambon italien, Melon, tomates cerise, croûtons, coulis de pesto, crème de balsamique & vinaigrette maison	
GRECQUE :	12,95€
Falafel, feta, feuilles de vigne, olives noires, concombres, tomates, oignons rouges, sauce tzatziki maison	
CHEVRE CHAUD :	13,95€
Fromage de chèvre lardé, tartare de tomates fraîches, mélange de noix et raisins secs, pommes, miel & vinaigrette maison.	

LES DESSERTS (10 :00 -18 :00)

Mousse au chocolat maison	4,50€
Tiramisu maison	5,50€
Crêpes maison	3,95€
Gaufre de Bruxelles chaude maison	4,50€
Salade de fruits frais	5,50€
Salade de fruits frais, granola et yaourt au lait de vache ou de soja	5,95€
Cookie au chocolat, noix de pécan ou noisettes	2,95€
Tartelettes au choix	4,95€
Eclair chocolat ou moka	2,95€

BON À SAVOIR

Tous nos emballages sont 100% éco (à base de papier, carton et PLA biodégradables). • **Allergènes:** n'hésitez pas à nous communiquer toute allergie. • La composition de nos plats peut varier car nous travaillons avec des ingrédients frais. Nous travaillons dans une cuisine où il peut y avoir dans chacun des plats, des traces de gluten, lait, crustacés, mollusques, poissons, œufs, noix, arachide, sésame, soja, céleri, moutarde, lupin... • Les prix incluent la TVA et le service.