

A vibrant, colorful collage of summer-themed illustrations. It includes a glass of layered dessert with yellow, blue, and red layers and a cherry on top; a large green leaf; a yellow flower; a pink flamingo; a slice of watermelon; a strawberry; a vanilla ice cream cone with pink, yellow, and blue scoops; a cupcake with pink frosting and a raspberry; a jar of strawberry jam; a red hibiscus flower; and various other tropical leaves and fruits. The text 'ÉTÉ 2022' is centered in the upper half, and 'FONTEYNE THE KITCHEN' is centered in the lower half.

ÉTÉ 2022

FONTEYNE
THE KITCHEN

www.fonteynethekitchen.be

Apéritifs		
FROIDS		
- Plateau : 12 pièces /3 pp (+6€ caution ou jetable) 1 viande/ 1 poisson / 1 végé	24.00	4 pers
- Blinis 4 pers : saumon fumé / crème cardamome au citron	13.60	4 pers
CHAUDS		
- Zakouskis rond - carrés - végétariens (V)	8.48	bte
- Mini-kefta libanaise (VE) / crème cardamome au citron (V)	22.20	bte
- Mini-boulettes / lemongrass / raisins / sauce curry-coriandre	19.11	bte
- Beirut chickpea balls (VE) / houmous maison (GF)(VE)	5.95	bte
- Mini-saté de poulet / sauce de saison (GF)	9.80	bte
Dips		
- Houmous (GF) (VE)- tzatziki (GF) (V) - crème cardamome (V) guacamole (GF) (VE) - tartare aux câpres (GF) (V) - crema tonnata (GF)	4.88	bte
- chakchouka au cumin (GF) (VE)		
Entrées		
Les entrées froides		
TERRINES		
- Terrine de poularde à la provençale	3.22	100gr
- Terrine de pintadeau aux herbes	3.22	100gr
- Terrine de canard aux cerises	3.22	100gr
- Terrine de canard au foie gras	5.46	100gr
FOIE GRAS MI-CUIT (100% morceaux)		
- Foie gras de canard avec sa garniture (60 g) (GF)	12.90	pers
- Foie gras d'oie avec sa garniture (60 g) (GF)	13.90	pers
- Foie gras d'oie au poivre concassé fruits de saison (figues / abricots / raisins) (GF)	12.90	pers
POISSONS - CRUSTACÉS - MOLLUSQUES		
- Tiradito de saumon / marinade au sésame / piments et herbes (GF)	5.78	100gr
- Tiradito de thon / marinade au sésame / piments et herbes (GF)	6.20	100gr
- Tomates crevettes (GF)		prix du jour
- Nouveau maatjes (2)/ haricots verts / oignons hachés (GF)	6.15	pers
- Tartare de saumon / sésame noir (GF)	9.95	200gr
- Tartare de daurade / sésame noir (GF)	8.95	200gr
- Tartare de bar / concombre / œufs de hareng / gingembre / basilic thaï	12.67	pers
- Tartare de St-Jacques / concombre / œufs de hareng / gingembre / basilic thaï	12.67	pers
- Crevettes géantes grillés aux épices (3 pièces) / tartare aux herbes (GF)	10.67	pers
VIANDES		
- Tacchino tonnato / crema tonnata / câpres / anchois (GF)	6.95	pers
- Vitello tonnato / crema tonnata / câpres / anchois (GF)	7.95	pers
- Tagliata de boeuf/ mayonnaise tartufata / parmesan / roquette (GF)	7.95	pers
VÉGÉTARIENS		
- Taboulé libanais / beirut chickpea balls / houmous (VE)	4.95	pers
- Stracciatella / tomates / basilic / huile aux herbes / jeunes pousses d'épinards (GF)(V)	6.95	pers
Les entrées chaudes		
- Les 3 crevettes géantes / sauce au citron et au lait de coco / asperges vertes (GF)	11.67	pers
- Les 3 coquilles Saint Jacques grillées / sauce verte aux courgettes / gros cresson (GF)	12.90	pers
- Crevettes grises / crème de pommes de terre grenaille / sauce mousseline (GF)	9.80	pers

- Feuilleté au fromage de chèvre et garniture de saison (V) 4.89 pièce

Les potages chauds

- Voir la carte "potages végétaliens et végétariens"
- Chicken soup for the soul (GF) 8.00 litre
- Oma's bouillon de volaille au thym (GF) 8.00 litre
- Bouillon asiatique de légumes et dim sum 9.00 litre
- Soupe de poissons et rouille (GF) 17.00 litre
- Potage Tom Kha Kai aux scampis (GF) 9.00 litre
- Potage Tom Kha Kai au poulet (GF) 8.00 litre
- Potage aux tomates / boulettes (GF) 8.00 litre
- Bouillon thaï / tomates (GF) 8.00 litre

Les salades protéines

- Salade liégeoise / haricots / lardons / oignons rouges / pommes de terre (GF) 2.41 100gr
- Salade de pastrami / tomates en persillade / kale / oignons rouges /rucola /parmesan (GF) 2.88 100gr
- Chicken fingers / tomates en persillade / kale / oignons rouges / (GF) 2.41 100gr
- Tuna cubes / tomates en persillade / kale / oignons rouges (GF) 2.88 100gr
- Salade de freekeh / saumon aux épices / avocat / jeunes oignons / vinaigrette sésame aux piments 2.88 100gr

Les salades végétariennes protéinée et non-protéinées

- Voir la carte "salades végétaliennes / végétariennes"

Les pâtes protéinées

- Lasagne bolognaise (100% haché de volaille) 2.21 100gr
- Lasagne al ragù (100% haché de volaille) / fenouil / oignons / graines de fenouil 2.21 100gr
- Cannelloni bolognaise (100% haché de volaille) / tomates / carottes / fenouil/ oignons 2.21 100gr
- Pappardelle / salsa putanesca / anchois / câpres / tomates 2.21 100gr
- Nouilles / soja / légumes croquants / scampis 2.88 100gr
- Girasole noirs aux cèpes et aux truffes / sauce tartufata / parmigiano 2.88 100gr

Les pâtes végétaliennes / végétariennes

- Voir la carte "pâtes végétaliennes/ végétariennes"

Les plats végétaliens / végétariens

- Voir la carte "plats végétaliens/ végétariens"

Les poissons

- Sole sur arêtes (GF) (sur commande 24h à l'avance) selon le marché
- Saumon mi-cuit grillé, laqué soja et sésame 5.20 100gr
- Filet de cabillaud en croûte de persil plat et moutarde 4.88 100gr
- Filet de daurade (GF) 3.72 100gr
- Coeur de loup de mer en croûte de tomates et herbes 6.20 100gr
- Lieu jaune (GF) 4.40 100gr
- Merlan (GF) 2.40 100gr
- Coeur de lingue (GF) 3.72 100gr
- Crevettes géantes à l'échalote et à l'ail (GF) 4.40 100gr
- Gambas géantes (GF) 6.20 100gr
- Cabillaud (GF) 4.44 100gr
- Bar (GF) 6.20 100gr

Les incontournables (Prix sans garnitures)

Poulet

· Suprême de poulet / stracciatella di bufala / champignons / estragon (GF) 28.80 kg
· Suprême de poulet au miso / graines de moutarde (GF) 28.80 kg
· Haut de cuisse désossée / miso / cacahuètes 28.80 kg

· Cuisse de poulet désossée / citron / herbes vertes (GF)	28.80	kg
· Sesamiso chicken tenders	28.80	kg
· Bâtonnet de poulet / cajun - sésame / gingembre	16.90	kg
· Coquelet / cajun (GF) - estragon (GF) - miel (GF) - laqué - citron - miso / cacahuètes	7.90	pc
· Poulet au romarin (GF)	11.90	kg
· Poularde rôtie à la provençale / légumes rôtis / pommes de terre au romarin (GF)	36.00	4 pers
· Tajine de poularde / citron / coriandre / raisins (GF)	24.90	kg
· Poulet biryani (sauce raïta 1.80€/100 gr) (GF)	24.90	kg
· Butter chicken (GF)	24.90	kg
· Chicken fingers / sauce tikka masala (GF)	24.90	kg
· Dés de poulet au lait de coco / sauce curry vert (GF)	24.90	kg
· Vol-au-vent (GF)	21.30	kg
· Waterzooi (GF)	24.90	kg
Dinde		
· Escalope de dinde / coulis de tomates / basilic / stracciatella di bufala (GF)	24.90	kg
· Escalope de dinde / estragon / jeunes carottes / oignons (GF)	24.90	kg
Pintadeau		
· Escalope de pintadeau / stracciatella di bufala sauce tomates / basilic (GF)	29.80	kg
· Filet de pintadeau / sauce crème aux champignons marjolaine	29.80	kg
Haché (100% de volaille)		
· Burger de volaille au thym	18.90	kg
· Boulette au citron / gingembre / piments	18.90	kg
· Boulette à l'origan / sauce tomate / basilic	18.90	kg
· Lemongrass / raisins / coriandre / citronnelle	18.90	kg
· Pain de viande nature - herbes et tomates séchées - oignons / céleri	18.90	kg
· Aubergines farcies à la libanaise	18.90	kg
· Burger d'aubergines, coulis de tomates	18.90	kg
· Courgettes farcies, coulis de tomates	18.90	kg
· Hachis parmentier	18.90	kg
· Moussaka	18.90	kg
Bœuf / veau		
· Tagliata de boeuf au gros sel et au romarin (GF)	48.00	kg
· Filet de boeuf en croûte d'herbes	48.00	kg
· Escalope de veau aux morilles	48.00	kg
· Ossobuco classico (GF)	25.90	kg
· Blanquette de veau aux oignons grelots (GF)	26.90	kg
· Ris de veau / morilles (GF)	78.00	kg
· Carbonnade à la flamande	24.90	kg
Agneau		
· Filet d'agneau en croûte d'herbes	57.80	kg
· Rack d'agneau aux herbes	54.60	kg
· Tajine d'agneau aux légumes de saison et aux abricots (GF)	26.90	kg
· Navarin d'agneau (GF)	26.90	kg
Canard		
· Magret de canard laqué / sauce brune à la grenade	36.00	kg
Porc		
· Petits jambonneaux laqués	18.10	kg
· Sesamiso spareribs	16.63	kg
· Gigue de cochon de lait désossée (GF)	24.90	kg
· Jambonneau laqué sesamiso	17.63	kg

Les garnitures de fruits / légumes

- Voir la carte "fruits/ légumes rôtis végétaliens / végétariens"

Féculents

- Quartiers de patates douces grillées / huile italienne / pois chiches / épices douces / persil plat (GF) (VE)	1.95	100gr
- Belles de Fontenay au gros sel et au romarin (GF) (VE)	1.19	100gr
- Pommes de terre au parmesan (GF) (V)	1.95	100gr
- Gratin dauphinois (GF)	5.90	2 pers
- Riz nature (GF) (VE)	2.85	2 pers
- Risotto aux feuilles de citronnier (GF) (V)	4.70	2 pers
- Riz basmati aux graines de sésame (GF) (VE)	4.70	2 pers
- Gnocchi / parmesan / basilic (V)	1.81	100gr
- Gnocchi / herbes vertes (V)	2.21	100gr
- Polenta / herbes vertes/ parmesan (GF) (V)	5.90	2 pers
- Purée		
- nature (GF) (V)	4.90	2 pers
- à l'huile d'olive / basilic (GF) (V)	5.90	2 pers
- aux carottes / épices Ras El Hanout (GF) (V)	5.90	2 pers
- aux petits pois / menthe (GF) (V)	5.90	2 pers

Buffet froid Summer in the city

32.00 pers

- Crevettes géantes grillées / tartare aux herbes (GF)
- Tiradito de saumon / marinade au sésame / piments / herbes (GF)
- Terrine de canard aux cerises / mesclun / vinaigrette balsamique
- Tacchino tonnato / crema tonnata / câpres / anchois (GF)
- Tagliata de boeuf / mayonnaise tartufata / parmesan / roquette (GF)
- Salade de céleri-rave / sésame noir / piment (GF) (VE)
- Salade go green : sucrine / haricots verts / courgettes / édamame (GF) (VE)
- Salade de freekeh / courgettes / aubergines (VE)
- Salade de quinoa / asperges / édamame / sésame (GF) (VE)
- Pommes de terre grenaille / yaourt / raifort (GF)(V)
- Assortiment de pains (VE) et beurre (GF) (V)

Barbecue party

29.8 pers

- Sesamiso chicken tenders
- Filet d'agneau mariné aux herbes
- Brochette de 3 scampis
- Crevettes géantes
- Assortiment de mini saucisses de volaille (merguez / herbes /...)
- Salade "Go Green" / haricots / petits pois / courgette / sucrine / avocats
- Salade Coleslaw
- Légumes provençaux
- Taboulé libanais
- Pommes de terre au romarin
- Sauce Chermoulah / Sauce au sriracha / Tartare aux herbes
- Suppléments: gambas (+8€) - côte à l'os (+5€)

Les desserts

Voir la carte "desserts végétaliens / végétariens"

- Pavlova		
En vase (min 4 pers.)(+ caution)	6.80	pers
On the go (GF) (V)	4.85	pers
En verre (+2€ de caution)	5.25	pers
En tarte sablé (V)	28.80	6 pers
- Panna cotta		
framboises (GF)	3.10	pers
fraises / rhubarbe (GF)	3.10	pers
fruits rouges (GF)	3.10	pers
mangue / groseilles	3.10	pers
- Tiramisu	3.10	pers
classique	3.10	pers
mangue / citron vert	3.10	pers

fraises / rhubarbe	3.10	pers
spéculoos	3.10	pers
- Gelée vanillée / fruits de saison / mascarpone / basilic (GF) (V)	3.95	pers
- Yaourt grec / granola (V)	3.95	pers

Sauces au choix chaudes 1.95 euros / 100g

	Poisson	Volaille	Viande
Sauces brunes			
· jus brun		x	x
· jus brun laqué		x	x
· jus brun laqué / miso / cacahuètes		x	x
· jus brun à la grenade		x	x
Sauces légèrement crémées			
· champignons		x	x
· poivre vert de Madagascar		x	x
· légèrement crémée		x	x
· tikka masala (GF) (V)	x	x	
· vin blanc / citron (GF) (V)	x	x	
· épinards / mascarpone (GF) (V)	x	x	
· curry vert (GF)	x	x	
· tartufata (GF) (V)		x	x
· poivrons doux (GF) (V)	x	x	
· crema parmigiano (GF) (V)	x	x	
· estragon	x	x	x
· poivrons / tamarin (GF) (V)	x	x	x
· crème de roquefort (GF) (V)		x	x
Sauces tomatées			
· tomate light (GF) (VE)	x	x	x
· fenouil (GF) (VE)	x	x	x
· sauce provençale (GF) (VE)	x	x	x
· arrabiata (GF) (V)	x	x	x

Sauces au choix froides 1.95 euros / 100g

	Poisson	Volaille	Viande
Vinaigrettes			
· busaba (GF)	x	x	
· ciboulette (GF) (V)	x	x	x
· lemon creamy tahini (GF)	x	x	x
· thaï, sweet & sour (GF)	x	x	x
· miel / balsamique (GF)		x	x
· wasabi / raifort (GF)	x	x	
· gingembre / basilic thaï (GF) (VE)	x	x	
· persillade (GF) (VE)	x	x	
· sesame lemon pomegranate (GF) (VE)		x	x
· moutarde (GF) (VE)	x	x	
· yaourt (GF) (V)	x	x	

(GF) Gluten free (V) Végétarien (VE) Végétalien (végan)

Les prix sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés sans préavis selon les variations de prix des matières premières

Fonteyne the Kitchen **Uccle, Fort Jaco** est ouvert :
7/7 lundi au samedi de 10h-19h / Dimanche 10h-14h
Chaussée de Waterloo 1395-1180 Bruxelles / T. 02 375 48 75
uccle@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Woluwé St.-Pierre** est ouvert
7/7 de 10h à 19h.
Avenue Baron Albert d'Huart 27-1150 Woluwé-St-Pierre
/ T. 02 763 48 93 / woluwe@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Tongres**
est ouvert 7/7 de 10h à 19h .
Rue Gérard 107 – 1040 Etterbeek / T. 02 734 08 02
tongres@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **La Hulpe** est ouvert 7/7
Lundi au vendredi 10h30 - 19h30
Samedi et dimanche 10h - 19h
Av. Albert 1er 30 – 1332 Genval / T. 02 652 21 93
lh@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Wemmel** est ouvert
7/7 de 10h à 19h .
63, Markt - 1780 Wemmel / 02 318 53 40
wemmel@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Châtelain** est ouvert
7/7 de 10h à 20h.
31-32 Place du Châtelain - 1050 Ixelles / 02 318 58 89
chatelain@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Overijse** est ouvert
7/7 de 10h à 19h.
402, Brusselsesteenweg - 3090 Overijse
T. 02 315 08 88 - overijse@fonteynethekitchen.be

Fonteyne the Kitchen **Sint-Martens-Latem**
est ouvert 7/7 de 10h à 19h.
Maenhoutstraat 55- 9830 Sint-Martens-Latem
T. 09 286 06 06 - sintmartenslatem@fonteynethekitchen.be