



VÉGÉTARIEN/VEGAN 2022

FONTEYNE

THE KITCHEN

www.fonteynethekitchen.be

Dips		€
- Houmous / crème au raifort	3.90	pot
- Guacamole / chakchouka / crème au fromage bleu	4.88	pot
- Crème cardamome	3.55	pot
- Sablés au parmesan et au gros sel (V)	6.80	Boîte

Potages		
- Minestrone verte aux lentilles (GF) (VE)	8.00	lit
- Minestrone rouge (GF) (VE)	8.00	lit
- Miso et enoki (GF) (VE)	8.00	lit
- Carottes et lait de coco (GF) (VE)	8.00	lit
- Potage au fenouil et tomates (GF) (VE)	8.00	lit
- Potage Tom Kha Kai aux légumes (GF) (VE)	8.00	lit
- Velouté de petits pois à la menthe (GF) (VE)	8.00	lit
- Gaspacho (GF) (VE)	8.00	lit
- Bouillon au tofu et au miso (GF) (VE)	8.00	lit
- Potage fenouil et azuki (GF) (VE)	8.00	lit
- Velouté de poivrons jaunes et basilic (GF) (V)	8.00	lit
- Velouté aux poivrons doux (GF) (V)	8.00	lit
- Potage aux courgettes et au cresson (GF) (V)	8.00	lit
- Velouté de tomates au basilic (GF) (V)	8.00	lit
- Velouté chou fleur du Barry (GF) (V)	8.00	lit
- Potage aux poireaux et noix de muscade (GF) (V)	8.00	lit
- Velouté d'épinards et de petits pois (GF) (V)	8.00	lit
- Potage aux légumes du marché (GF) (V)	8.00	lit
- Potage aux champignons de Paris (V)	8.00	lit

Salades protéinées		
- Salade go green : sucrine / haricots verts / courgette édamame / avocats (GF) (VE)	24.70	kg
- Salade de lentilles vertes / herbes vertes (GF) (VE)	21.70	kg
- Taboulé libanais / tomates / herbes vertes (VE)	21.70	kg
- Quinoa / tomates cerises / raisins / poivrons (VE)	21.70	kg
- Pois chiches / lentilles noires / vinaigrette au sésame et piments (GF) (VE)	21.70	kg
- Quinoa / asperges / édamame / sésame (GF) (VE)	24.70	kg
- Freekeh / courgettes / aubergines (VE)	21.70	kg
- Quinoa / haricots rouges / azuki (GF) (VE)	21.70	kg
- Boulgour / pois chiches / noix de cajou (VE)	21.70	kg
- Salade chikka / mayonnaise vegan / câpres / citron curcuma (GF) (VE)	21.70	kg
- Salade de céleri-rave / sésame noir / piment (GF) (VE)	21.70	kg
- Semoule de blé / amandes / fruits secs (GF) (VE)	14.75	kg
- Fregola / persil / aubergines / fromage de chèvre (V)	21.70	kg
- Pâtes orzo / tomates séchées / feta (V)	21.70	kg
- Tikka Chikka végan / concombre vinaigrette wasabi et raifort (GF) (V)	21.70	kg
- Salade verte protéinée : avocat / lentilles / céleri graines grillées (V)	28.80	kg
- Salade de fenouil / céleri vert / pamplemousse chèvre / graines grillées (V)	24.70	kg

Salades non-protéinées		
- Salade de chou-fleur / raisins vinaigrette au sésame et piments (GF) (VE)	21.70	kg
- Salade de céleri-rave / carottes / chou blanc sésame et aux piments (GF) (VE)	21.70	kg
- Salade de poivrons / courgettes / céleri / olives (GF) (VE)	21.70	kg
- Salade aux 3 céleris / grenade (GF) (VE)	21.70	kg
- Salade de chou blanc et wakamé (GF) (V)	21.70	kg
- Salade coleslaw : chou blanc / carottes / jeunes oignons / vinaigrette yaourt (GF) (V)	21.70	kg
- Salade grecque : tomates / concombres / olives / feta (GF) (V)	21.70	kg
- Salade thaï (V)	21.70	kg

- Salade de pommes de terre / ciboulette / oignons (GF) (V)	18.10	kg
- Salade Trévis / jeunes épinards / radis / vinaigrette balsamique / union square nuts	21.70	kg
- Salade de pommes de terre au raifort / ciboulette	18.10	kg
- Salade de riz sauvage aux amandes / pois chiches / herbes vertes (V)	21.70	kg

Légumes rôtis

- Légumes provençaux (GF) (VE)	19.50	kg
- Bimi au Goma / jeunes épinards / poireaux rôtis (VE)	22.10	kg
- Brocolis aux noix (GF) (VE)	19.50	kg
- Fenouil grillé / oignons (GF) (VE)	19.50	kg
- Jardinière de légumes / ail / herbes / citron (GF) (VE)	19.50	kg
- Haricots princesses aux oignons sautés (GF) (VE)	24.70	kg
- Carottes / céleri à l'échalote / laurier / coriandre (GF) (VE)	19.50	kg
- Panais rôti (GF) (VE)	19.50	kg
- Asperges vertes / sugar snaps (GF) (VE)	28.80	kg
- Ratatouille libanaise (GF) (VE)	19.50	kg
- Poivrons grillés façon chakchouka (GF) (VE)	19.50	kg
- Chou-fleur au curcuma / parmesan (V)	19.50	kg

Fruits et garnitures

- Compote de pommes / fraises / rhubarbe (GF) (VE)	5.85	400 gr
- Compote de pommes / framboises (GF) (VE)	5.85	400 gr

Pâtes

- Mafalde ai peperoni dolci / cumin (médium hot) cheddar vegan (VE)	22.10	kg
- Spaghetti / sauce bolognaise végétan (VE)	9.48	pers
- Vermicelle de riz / légumes croquant / menthe / lime / basilic thaï (GF) (VE)	22.10	kg
- Trofie / petits pois / jeunes oignons / herbes vertes (V)	22.10	kg
- Fettuccine / salsa arrabiata (V)	22.10	kg
- Radiatori / salsa al limone / petits pois / persil plat (V)	22.10	kg
- Mafalde / salsa parmigiana / parmigiano / courgettes grillées (V)	22.10	kg
- Lasagne in bianco / courgettes / petits pois / parmesan (V)	22.10	kg
- Lasagne / légumes provençaux graines de moutarde / stracciatella / parmesan (V)	22.10	kg
- Lasagne ricotta / épinards / amandes au gros sel et thym (V)	22.10	kg
- Tortellini / épinards / ricotta salsa parmigiana / herbes vertes (V)	22.10	kg
- Bonbons truffés / salsa tartufata (V)	28.80	kg
- Risotto de sarrasin / champignons de saison (GF) (V)	22.10	kg
- Risotto / tomates / basilic (GF) (V)	22.10	kg
- Risotto / asperges / petits pois (GF) (V)	22.10	kg
- Orzo / lentilles noires / chakchouka / olives / feta (V)	22.10	kg
- Ravioli / gorgonzola / noix / crème / parmigiano (V)	24.90	kg
- Ravioli à la ricotta / citron / crème / parmigiano (V)	22.10	kg
- Cannelloni ricotta / épinards / sauce tomates au basilic (V)	24.90	kg

Plats chauds

- Aubergines / plant based cheddar façon Parmigiana (GF) (VE)	22.10	kg
- Beirut chickpea balls (VE)	22.10	kg
- Patate douce farcie aux lentilles / céleri vert persillade au citron (GF) (VE)	22.10	kg
- Portobello farci / fregola / légumes de saison cheddar vegan (VE)	22.10	kg
- Paella vegan / légumes de saison (GF) (VE)	22.10	kg
- Chili sin carne aux pois chiches / chakchouka au cumin (GF) (VE)	18.10	kg
- Curry au lait de coco / courgettes pois chiches / lentilles / jeunes épinards (GF) (VE)	22.10	kg

- Tajine de légumes aux abricots / freekeh / courgettes / aubergines (VE)	22.10	kg
- Vol-au-vent chikka (GF) (VE)	22.10	kg
- Gnocchi à la sauce tomate / fenouil / cheddar vegan (VE)	22.10	kg
- Chikka tikka / lait de coco / gingembre / tamarin (VE)	22.10	kg
- Chikka (plant based) / tomates / champignons / thym (VE)	22.10	kg
- Œufs pochés / chakchouka / yaourt / zaatar (V)	19.50	kg
- Tofu laqué / aubergines confites / sésame / miso (V)	22.10	kg

Desserts

- Salade de fruits rouges / coulis de fruits rouges (GF) (VE)	21.70	kg
- Pudding de chia / myrtilles (GF) (VE)	3.80	pers
- Riz au lait de coco / épices chaï / cerises / raisins secs (GF) (VE)	2.90	pers
- Fruits rôtis à la vanille (ananas, pêches, nectarines...) (GF) (VE)	18.10	kg
- Crema di coco / mangue / curcuma / fruits de saison (GF) (VE)	3.80	pers
- Crema di coco / citron / fruits de saison (GF) (VE)	3.80	pers
- Merveilleux au chocolat (GF) (V)	3.80	pers
- fraise / rhubarbe (GF) (V)	3.80	pers
- mangue / groseilles (GF) (V)	3.80	pers
- Mousse au chocolat (GF) (V)	2.90	pers
- Pavlova fruits rouges (GF) (V)	6.80	pers
- fraises / fruits de la passion (GF) (V)		
- Mont-Blanc (GF) (V)		
- Riz au lait nature(GF) (V)	1.90	pers
- condensé aux abricots (GF) (V)	2.90	pers
- fraises / rhubarbe (GF) (V)	2.90	pers
- framboises (GF) (V)	2.90	pers
- Crème brûlée nature (GF) (V)	2.90	pers
- cardamome (GF) (V)	2.90	pers
- Cakes carotte (V)	2.50	100gr
- citron (V)	2.50	100gr
- Financiers poires (V)	7.90	pc
- pistache (V)	7.90	pc
- fruits rouges (V)	7.90	pc
- Tartes artisanales de saison (V)	4.55	pers
- Pommes pochées / crème vanillée / lemon curd / thym	28.80	kg
- Gelée de fruits de saison / basilic / crème mascarpone / vanille	3.80	pers

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 **Chatelain** 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