



## Take Away, mercredi 18 Novembre 20 :

### ° BORTSCH

Soupe de betteraves, pommes et raifort, huile de sésame et graines torréfiées.

*Un délice healthy & girly plein de vitamines, minéraux et oligos éléments nécessaire en cette période !*

*Bon pour le teint et bon pour le sang ☺*

*A consommer chaude ou froide = VEGAN !*

4.50 euro le ½ litre

### ° SALADE Végan et Healty

- Houmous de butternut au Raz el Hanout.
- Panais et persil tubéreux rôtis au miel et graines de moutarde.
- Salade de carottes et potimarrons, abricots secs et amandes.
- Salade de lentilles aux herbes et radis colorés.
- Salade de choux rave et poires.
- Pourpier fin et graines torréfiées.

15 euro

### ° CURRY de légumes de saison,

Lait de coco, noix de cajou, gingembre et curcuma, Riz Basmati et Coriandre fraîche.

Version Véggie & Végan 11 euro / Version Carné ave AIGUILLETES DE DINDE 16 euros

### ° DOS de SAUMON,

Sauce végétale au cerfeuil, poireaux, navets, fenouils, pommes de terre Goldmarie, pourpier  
18 euro

### ° La portion d'houmous butternut au Raz el Hanout

4.50 euro les 200gr

Tous les plats proposés sont GLUTEN FREE et LACTOSE FREE

° Je vous prépare également une petite sélection de boissons bios et peut être des petits desserts et autres fantaisies culinaires supplémentaires ☺ qui seront à emporter uniquement à Spa lors de l'enlèvement de votre commande...

° Les légumes viennent du jardin du Mont Pointu à Sprimont & Les Jardins d'Orléans à Spa.

(Petits producteurs locaux et agricultures raisonnées = sans pesticides)

° Les ingrédients secs & huiles sont bios et viennent de chez Terra Verde.

Retrouvez BARISART en images sur Facebook et Instagram.

D'avance merci, prenez soin de vous !

Cécile