

# chaudron

restaurant circulaire & solidaire

## **Nous sommes des gastrosophes.**

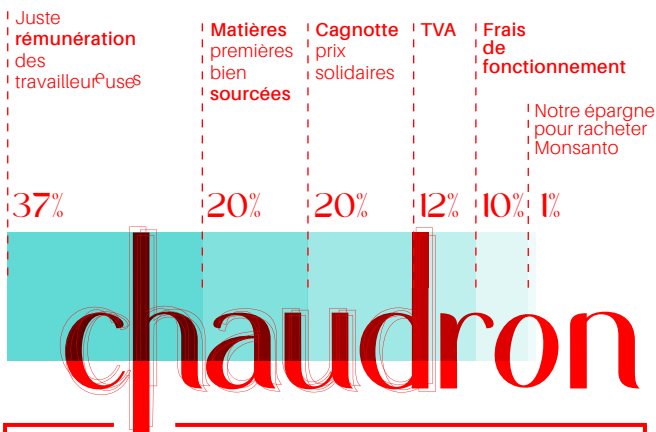
Et nous décrétons l'urgence de reprendre aux mains de l'agrobusiness la responsabilité de nous nourrir.  
Nous proclamons l'alimentation juste, saine et bonne, comme fondement d'une existence riche, joyeuse et créative.  
Un luxe nécessaire.

## **Nous sommes des gastrosophes.**

Nous récupérons des invendus alimentaires et nous soutenons les acteurs de l'agriculture paysanne.  
Nous accueillons à nos tables des clients plutôt privilégiés qui paient un prix de soutien,  
Nous investissons la marge réalisée dans des repas gratuits ou à petit prix pour celles et ceux qui en ont besoin.  
Nous cultivons notre image de Robin des Bois de l'alimentation, sans jamais renoncer à l'exigence, au soin et au sérieux qu'exigent nos métiers.  
Nous démontrons par le fait que les deux ne sont pas antinomiques. Nous nous jouons de nos paradoxes.  
Nous préférons nos paradoxes à la contemplation du vieux monde qui s'effondre.  
Nous poursuivons de grandes idées, traduites humblement dans la matière.  
Nous cuisinons des petits plats avec de grandes ambitions.

**Nous sommes des gastrosophes,**  
et ce pamphlet nous met en appétit.





Ici, à chaque fois que vous achetez un plat ou que vous buvez un verre, vous remplissez la cagnotte solidaire et vous générez des repas offerts à celles et ceux qui en ont besoin.

Le tarif de soutien s'adresse aux personnes plus privilégiées ; il permet de constituer une cagnotte de repas suspendus redistribués gratuitement.

Et pour renforcer l'accès du restaurant à tous·es, le menu du midi est également proposé à petit prix.

Vous souhaitez bénéficier du petit prix ?

Dites-le à l'équipe au moment de l'encaissement !

## prix solidaires

*Si vous avez des questions sur nos plats ou sur la présence de certains allergènes, merci de vous adresser à l'équipe.*

## Lunch

### *Légumes rescapés*

#### **Entrée/Plat**

25€ |prix de soutien|

10€ |petit prix|

#### **Dessert du jour sur assiette**

4€

## Dîner

### *Pépites paysannes & légumes rescapés*

#### **Menu Entrée-Plat-Dessert**

Au choix parmi les propositions du jour

45 € |prix de soutien|

## A l'ardoise

**Au choix parmi les propositions du jour**

Prix du jour

12h-14h & 18h30-21h30

**grande faim**

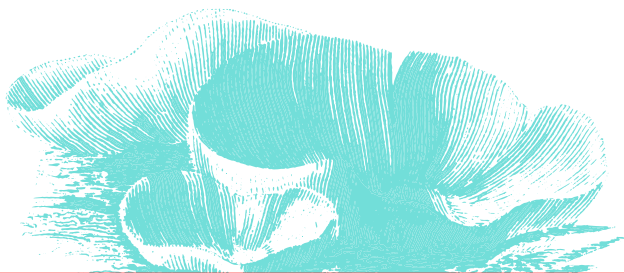
Si vous avez des questions sur nos plats ou sur la présence de certains allergènes, merci de vous adresser à l'équipe.

## Salés

<b>Soupe du jour</b> <sup>vegan</sup>	6€
<b>Bocal</b> <sup>vegan</sup> houmous <i>ou</i> tapenade végétale	7€
<b>Bocal</b> rillettes omni	9€
<b>Tartine du jour</b>	12€

## Sucrés

<b>Cookies du jour</b>	3€
<b>Cake du jour</b>	4€
<b>Demandez-nous les gâteaux du jour</b>	



11h30-21h30

grignote

*Si vous avez des questions sur nos plats ou sur la présence de certains allergènes, merci de vous adresser à l'équipe.*

## Formule brunch

samedi & dimanche de 10h30 à 15h

Assiettes servies par nos soins

Un oeuf

& la proposition du jour

végé ou carné

Buffet salé & sucré

Yaourt, granola, pain, confiture,  
miel, fruits, fromage,  
pâtisseries de la Ferme

Thé, café & boissons maison

Formule végétarienne 34€

Formule omnivore 38€

10h30-15h  
sa/di

brunch

## Soft



<b>Eau pet</b> - 50cl	2,5€
+ sirop	0,5€
<b>Limonade maison</b>	3€
<b>Iced tea Maison</b>	3€
<b>Jus pomme</b>	2€
<b>Jus pomme/poire</b>	3€
<b>Jus pomme/sureau</b>	3€
<b>Ginger beer</b>	5€
<b>Limonade framboise menthe</b>	5€
<b>Kéfir Yuzu/mandarine</b>	5€

## Barista

*lait de vache ou lait végétal*

<b>Expresso</b>	2€
<b>Double expresso</b>	3€
<b>Café</b>	2€
<b>Cappuccino</b>	3,5€
<b>Flat White</b>	3,5€
<b>Latte machiato</b>	3,5€
<b>Chocolat chaud</b>	4€
<b>Iced coffee</b>	3€
<b>Thé vert</b>	3€
<b>Thé noir</b>	3€
<b>Citysane</b> - Les tisanes de Brigitte	3€

11h-21h30

la soif

psum

## Fermentées

### Au fût

Pils - la Mule	2,8€
Gueuze - Cantillon	4,5€

### A la bouteille

Bière de table 75 cl	20€
Saison Sauvage 75 cl	21€
Trottinette - Drink Drink - <i>Sans alcool</i> - 33cl	4,5€

### En canette 33cl

Blanche - Berliner Weisse - La Mule	4,6€
IPA - Tropical Lager - La Mule	4,9€

## Pommes

### Cidre

Cidrerie du Condroz 12,5cl/75cl	5,4€/32€
------------------------------------	----------

11h-21h30

la soif

# Raisins

## Blanc maison

Domaine Entras Bordeneuve  
verre ou 50cl

5€/18€

## Rouge maison

Domaine des roseraies  
verre ou 50cl

5€/18€

## Bulles · Melon de Bourgogne

Domaine Braud 7€/40€  
*100% melon de Bourgogne - Cuvée éphémère Brut  
Vin bio très peu sulfité pétillant fruité et vif.*

**Chenin** Domaine des roseraies 32€

*100% chenin - Route de la corniche  
Vin bio très peu sulfité, blanc sec et minéral.*

## Chardonnay

Domaine Pas de la Dames X Nestor/Collab 28€  
*100% Chardonnay - Cuvée chardonnay - Vin bio Nature,  
sans sulfites ajoutés, floral et minéral.*

## Cabernet franc

Domaine des Carmels 34€  
*100% Cab Franc et Pressurage direct - Blanc de noirs.  
Vin bio nature, sans sulfites ajoutés, élevé en amphore, frais et  
gourmand avec une belle vivacité.*

## Cabernet franc & Grolleau

Petit Vaillant 34€  
*Cuvée Petit vaillant rouge - Vin bio nature, sans sulfites  
ajoutés, léger fruité aux notes d'épices.*

**Pinot Noir** Domaine Braud 32€

*Domaine julien Braud - 100% Pinot noir  
Vin bio très peu sulfité gourmand légèrement fruité.*

**Merlot** Domaine des Carmels 38€

*100% Merlot - Les caprices - Vin bio nature,  
sans sulfites ajoutés, fruité et gouleyant.*

11h-21h30

la soif