



## MENU GREENZ BIOBAR

### HIVER 2020

*Tarif pour le Take Away*

On entend de plus en plus parler de « fast good » aujourd'hui. En 2009, à Uccle, le Greenz Biobar se lançait dans l'aventure et était pionnier de cette nouvelle approche de la restauration. A mi-chemin entre le fast food santé et le restaurant végétarien alternatif, le Greenz consolide son succès et sa réputation depuis 9 ans déjà ! L'atmosphère y est joyeuse et délicieuse. La cuisine travaille en conscience et propose une offre bio, locale et de saison. A découvrir absolument 😊

### SOUPE FRAICHE

#### 2 soupes fraîches réalisées chaque matin

*Contactez-nous pour connaître les saveurs du jour*

30 cl	3,10 €
45 cl	4,10 €
70 cl	5,50 €
Petit pain à soupe + beurre	0,50 €

*Recettes 100% bio  
Naturellement sans gluten*

### WRAPS

#### Wrap Falafel **4, 50 €**

Boulettes de fallafel bio, hoummous maison bio, carottes râpées et crudités de saison dans une galette de blé.

*Végétarien*

#### Wrap Poulet César **4, 50 €**

Poulet grillé et sauce rémoulade bio, oignons caramélisés bio crudités de saison dans une galette de blé.

### SALADE VERTE

#### Salade Cesar Pasta **7, 90 €**

Poulet grillé, parmesan, oignons bio caramélisés, cacahuètes grillées bio, pâtes bio au pesto bio de saison, carottes râpées bio et autres crudités bio de saison.

Vinaigrette au choix : curcuma, balsamique, greenz césar ou miso

### GREENZ BOWLS

#### Veggie Bowl **8,40 €**

Feta au thym, boulgour au panais et patate douce rôtis, houmous de potimarron grillé, pickels de carotte et chou et salade verte de saison.

*Recette 100% bio  
Végétarien  
Sans lactose*

#### Vegan Bowl **8,40 €**

Tofu laqué, duo riz basmati et lentilles beluga, coleslaw à l'asiatique, cacahuètes grillées et jeunes épinards.

*Recette 100% bio  
Vegan  
Naturellement sans gluten / Sans lactose*

## SALADES DE CEREALES

### Coco Rice 7,50 €

Trio pâtes « graines de melon », lentilles Beluga et riz basmati, accompagné de dés de céleri rave et chou rouge en pickels, confiture d'oignon et vinaigrette au lait de coco. Délicieux froid ou réchauffé.

*Recette 100% bio/Vegan*

### Bologreenz 7,50 €

Pâtes à la bolognese au seitan maison et oignons croquants. Délicieux froid ou réchauffé.

*Recette 100% bio / Vegan*

### Goat cheese bulgur 7,90 €

*Boulgour épicé à la chermoula , avec fromage de chèvre, olives noires, chiogga rôtie et pesto Greenz aux noix.*

*Délicieux froid ou réchauffé.*

*Recette 100% bio / Végétarien*

### Peas & Love 7,50 €

Duo de haricot rouge et fève de soja avec patate douce, panais et chou vert et vinaigrette gravelax (moutarde en grains).

*Recette 100% bio / Végétarien  
Naturellement sans gluten*

## PETITES SALADES

### Coleslaw asiatique 3,50 €

Légumes râpés (dont carotte et chou de saison, ..) sauce cacahuète et vinaigre de riz.

*Recette 100% bio  
Naturellement sans gluten  
Vegan  
Sans lactose*

### Mini Maya 3,90 €

Duo de haricot rouge et fève de soja, chiogga rôtie et pesto greenz aux herbes de saison et noix.

*Recette 100% bio  
Naturellement sans gluten  
Vegan  
Sans lactose*

## BAGUETTES

### pain tradition blanc ou pain oméga multi-céréales

### Club Fallafel 4,50 €

Fallafel maison, gouda aux herbes italiennes, carottes râpées, sauce au curry doux et salade verte de saison µ

*Recette 100% bio / Végétarien*

### Moza Liza 4,50 €

Mozzarella, légumes de saison grillés, pesto frais et salade verte de saison

*Recette 100% bio / Végétarien*

### Poulet César 4,50 €

Poulet grillé, parmesan, oignons bio caramélisés, sauce rémoulade bio et salade verte de saison bio.

### Pur bœuf belge 4,50 €

Américain maison au pesto pomodoro et parmesan, avec salade verte de saison.

*Recette 100% bio*

### Sandwich de la semaine 4,50 €

Consultez-nous pour connaître la saveur de la semaine

## BUDDHA BOWL

### **Bol du Botaniste** 13,00 €

Avocats aux graines, duo de haricot rouge et fève de soja, caviar de lentilles, pickels de chou, crudités de saison, noix de cajou au tamari et crackers.

*Recette 100% bio  
Vegan  
Sans lactose*

### **Bol du Berger** 12,50 €

Fromage de chèvre sur toast avec miel, noix caramélisée, pomme citronnée, salade verte, crudités et légumes de saison en pickels.

*Recette 100% bio  
Végétarien*

### **Bol du Gourmet** 13,50 €

Oeuf poché, poulet grillé, parmesan et duo riz basmati et lentilles Beluga avec confit d'oignon et crudité de saison.

*Recette 100% bio  
Naturellement sans gluten  
Sans lactose*

## BURGER

### **pain bun artisanal aux graines de sésame**

**Chaque burger est servi avec notre accompagnement gourmand : variation autour de la patate et méli-mélo de crudités de saison, avec vinaigrette du chef.**

### **Le Classique** 13,50 €

Burger au délicieux « bœuf belge bio », avec fromage, bacon, cornichon, oignons caramélisés, crudités et sauce maison (sauce rémoulade aux herbes fraîches avec une pointe de ketchup).

*Recette 100% bio*

### **Le Végétarien** 12,50 €

Steak végétarien avec oignons caramélisés, caviar de légume de saison et crudités de saison.

*Recette 100% bio*

*Végétarien*

### **Le burger du mois** 13,50 €

Nous contacter pour connaître la recette.

**Petite faim ? Burger « solo »  
(sans accompagnement gourmand)**

Le Classique / Burger du mois 8,20 €  
Le Végétarien 7,50 €

## DESSERTS 100% BIO en fonction du stock disponible

Mousse au chocolat (naturellement sans gluten)	3,50 €
Mousse au chocolat vegan (naturellement sans gluten)	3,50 €
Tiramisu Spéculoos (naturellement sans gluten)	3,90 €
Moelleux au chocolat (naturellement sans gluten)	3,00 €
Brownie aux noix (naturellement sans gluten)	3,00 €
Banana cake vegan (naturellement sans gluten)	3,00 €
Blueberry muffin (naturellement sans gluten)	3,00 €