

- MENU DU 22 JUIN AU 23 JUILLET -



## ENTREES

---

Le demi-homard grillé et fenouil en texture ( <i>allergène : sans</i> )	14€
Vitello tonnato ( <i>allergène : lactose</i> )	12€
Fraicheur autour de la tomate ( <i>allergène : sans</i> )	10€

## GRILLADES

---

Bœuf maturé de Galice ( <i>allergène : sans</i> )	24€
Pêche du jour ( <i>allergène : sans</i> )	22€
Ecrasé de pois chiche, féta et oignons caramélisés ( <i>allergène : lactose</i> )	20€

*Toutes nos grillades sont accompagnées d'un cannelloni de ratatouille, pétale de tomates confites, coulis de pequillos, tapenade d'olives et polenta.*





# DESSERTS ET FROMAGES

---

L'assiette de fromages affinés par Maître Corbeau ( <i>allergène : lactose</i> )	8€
Citron givré ( <i>allergène : lactose</i> )	8€
Carpaccio de pastèque ( <i>allergène : sans</i> )	8€
Pavlova, vanille et fruits rouges ( <i>allergène : lactose</i> )	8€
La grande ardoise et son café ( <i>allergènes : lactose, gluten</i> )	12€

Tarifs à la carte

MENU 3 services : 38€/p.

## NOTRE PROJET

**La Ferme de Froidmont Insertion asbl**  
est un **Centre d'Insertion Socioprofessionnelle** agréé.

Ici, nous formons des adultes à devenir Commis de cuisine, Commis de salle et Ouvrier-Maraîcher bio.

**Nous travaillons en bio et en circuit hyper-court.** Du potager à l'assiette, nos légumes sont cuisinés dans notre restaurant, la Table de Froidmont.

En venant ici, vous contribuez au projet professionnel de nos stagiaires en formation.



- La Table de Froidmont -  
Une cuisine biogourmande & inspirée de nos potagers

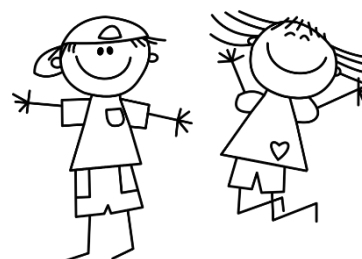
## MENU ENFANTS (JUSQUE 12 ANS)

---

Entrée	Croquette de fromage, citron et persil <i>(allergènes : lactose, gluten)</i>	3€
Plat	Le Burger Veggie <i>(allergène : gluten)</i>	12€
Dessert	Glace maison vanille, vraie chantilly et sauce au chocolat <i>(allergène : lactose)</i>	5€

Tarifs à la carte

MENU 3 services : 20€/p.



CRÉER DE  
L'EMPLOI



PRÉSERVER  
L'ENVIRONNEMENT NATUREL



DÉVELOPPER LA  
MIXITÉ SOCIALE

