

# SANDWICHES

## Sandwichs composés

| Choix de 2 types de baguettes :

La Tradition et la Ciabatta |

### LE CLUB HOUSE 4.50€

Jambon à l'os, gouda mi-vieux, mayonnaise façon Grand-Mère, tomates, concombres, œuf, salade

### LE BALEKES 4.50€

Boulette maison, sauce pickles, carottes râpées, oignons frits, cressonnette

### L'AMÉRICAIN MAISON 5.40€

Viande de bœuf belge moulue et préparée maison (mayonnaise façon Grand-Mère, Worster sauce, oignons, cornichons) tomates, oignons frits, cressonnette

### LE FRUITÉ 5.50€

Comté, raisin, jets de poireau, cressonnette

### LE BŒUF MÉDITERRANÉEN 6.00€

Bœuf haché, huile d'olive, tomates séchées, copeaux de Granapadano, herbes fraîches, pignons de pin

### AL PARMA 4.50€

Jambon Serano, huile d'olive, copeaux de Granapadano, tomates cerises marinées, roquette

### LE DARK CHICKEN 5.50€

Poulet rôti maison, sauce Dark, carottes râpées, maïs, oignons frits, iceberg

### LE CÉSAR 5.00€

Poulet rôti maison, copeaux de Granapadano, sauce César, pignons de pin, tomates fraîches et séchées, iceberg

### LE FRENCHIE 5.00€

Brie de Meaux, noix, miel-moutarde, cressonnette, granny smith

### LADY MOZZA 5.50€

Mozzarella, huile d'olive, tomates, basilic, origan, roquette

### LE BIQUET 5.00€

Fromage de chèvre, sauce miel-moutarde, noix, granny smith, cressonnette

### LE VEGAN 5.00€

Houmous, légumes du moment, courgettes confites, iceberg

### LE CREVETTES GRISES 6.50€

Crevettes grises de la mer du nord, sauce cocktail maison, tomates, cressonnette

### L'ARTISAN 6.50€

Saumon fumé artisanal tranché main, fromage frais, oignons, persil haché, cressonnette



[WWW.THEDARKKITCHEN.BE](http://WWW.THEDARKKITCHEN.BE)

[contact@thedarkkitchen.be](mailto:contact@thedarkkitchen.be)

| 02 218 26 20 |

Chemin de la Praye 7E | 1420 Braine l'Alleud | BE0760 826 329



the  
**DARK**  
KITCHEN



SANDWICHES

SOUPES

SALADES

LUNCH CHAUDS

DESSERTS

BOISSONS



Vous voulez bien manger,  
mais vous n'avez pas le temps  
de préparer votre lunch ou  
de cuisiner ?

The Dark Kitchen vous prépare tous les jours une  
cuisine saine et savoureuse et pleine de tradition  
à base de produits de saison : pains croustillants,  
salades croquantes, inspiration du moment, plats  
végétariens...

Au bureau comme à la maison, vous vous régalez  
de délicieux repas cuisinés par nos chefs.

## SANDWICHES

Sandwichs simples

**JAMBON BEURRE** 3.90€

**FROMAGE GOUDA MI-VIEUX 6 MOIS** 3.90€

**POULET CURRY** 3.90€

**POULET ITALIEN** 3.90€

**THON MAYONNAISE** 3.90€

**LES EXTRAS CRUDITÉS** 0.25€

Tomates | Carottes | Concombres | Anchois | Mais |  
Roquette | Cressonnette | Iceberg | Oeuf

**LES EXTRAS SAUCES** 0.20€

Mayonnaise façon Grand-Mère | Andalouse |  
Samourai | Pesto | Cocktail | Pickles | Ketchup | Moutarde

**LA CÉSAR** 7.50€

Poulet rôti maison, iceberg, copeaux de  
Granapadano, carottes, tomates fraîches et séchées,  
pignons de pin, vinaigrette César, croûtons

**LA MÉDITERRANÉENNE** 8.50€

Tartare de bœuf belge préparé maison, pignons de pin,  
copeaux de Granapadano, courgettes grillées, tomates  
fraîches et séchées, vinaigrette balsamique, roquette,  
granola maison et croûtons

**LA MISS MOZZA** 7.50€

Mozzarella, huile d'olive, courgettes grillées, tomates  
fraîches et séchées, vinaigrette balsamique, roquette,  
granola maison et croûtons

**LA VEGAN** 7.50€

Caviar ou houmous de légumes, légumes de saison  
inspiration du moment, vinaigrette nature, granola maison

## SALADES

## SOUPES SALADES

**LA FRENCHIE** 7.00€

Brie de Meaux, noix, carottes, granny smith, cressonnette,  
vinaigrette miel-moutarde, granola maison et croûtons

**LA PANTHÉON** 7.50€

Salade de pâtes grecques, légumes croquants du jour,  
tomates cerises marinées, vinaigrette balsamique

**LA BELUGA** 6.50€

Salade de lentilles Beluga, estragon, tomates, carottes,  
concombre, croûtons

**LA GRAVLAX** 8.50€

Saumon en gravlax, lentilles Beluga, carottes,  
concombres, oignons frits, vinaigrette miel moutarde dyll,  
mangue, granola maison et croûtons

**SOUPE DU JOUR 450 ML** 4.50€

**SOUPE DU JOUR 900 ML** 8.00€

Faite-maison aux légumes de saison  
avec portion de pain

**BIONINA BIO** 2.50€

Lady pink grapefruit | Miss blood orange | Mister lemon

**BOS ICE TEA** 2.50€

Lime & ginger bio | Peach bio

**KOMBUCHA FERM BIO** 3.00€

Blueberry cassis | Ginger lemongrass | Mandarin star anise

**BRU GAZEUSE I SPA REINE 50CL** 2.00€

**RITCHIE 27CL** 2.50€

Cola zero | Cola | Orange

**BERTINCHAMPS 33CL** 3.50€

Légère 5% | Blanche 5% | Pamplemousse

**BERTINCHAMPS 50CL** 4.00€

Triple 8% | Blonde 6.2% | Brune 7%

**CHARLIE 33CL** 3.50€

Fausse rousse, à la fois douce et fruitée 6%

**DAISY 33CL** 3.50€

Blanche subtilement rafraîchissante 5%

**VICKY 33CL** 4.00€

Triple explosive à la douce amertume tropicale 9.8%

**NOIR D'IMAGINE** 16.00€

Bulle de la Loire - 100% Pinot Noir

**ENVYFOL / PAYS D'OC** 9.00€

Blanc - Chardonnay | Rouge - Syrah 2018

**DOMAINE LAVAU**

**CÔTES DU RHÔNE / LANGUEDOC** 10.00€

Blanc - IGP Chardonnay 2018e

**DOMAINE RETHORÉ DAVY / LOIRE** 11.00€

Rouge - IGP Pinot Noir 2019

## BOISSONS

## LUNCH CHAUDS

**LE DARK CHICKEN** 9.00€

**(1/2 POULET ROTI)**

et sa sauce Dark, tomates et ail confit,  
grenailles au romarin

**LE DARK CHICKEN 4 PERS.** 11.50€

**(POULET ENTIER)**

**BOULETTES MAISON** 8.00€

| Sauce tomate et riz

| Chicons et purée

**PAIN DE VIANDE** 8.00€

aux herbes, grenailles au romarin

**QUICHE DU MOMENT** 7.50€

aux légumes, salade

**LASAGNES MAISON** 8.00€

| Bolo

| Veggie

**LENTILLES VERTE DU PUY** 7.50€

légumes divers façon couscous

**CURRY ROUGE DE VOLAILLE** 9.00€

à la citronnelle et basilic, riz

**ACCOMPAGNEMENT** 2.50€

**EN EXTRA AU CHOIX**

Riz nature | Riz aux herbes | Salade variée

Pommes de terre romarin | Purée

Salade variée | Sauce Dark

## DESSERTS

**TIRAMISU** 4.00€

au spéculoos belge

**MOUSSE AU CHOCOLAT BELGE** 4.00€

**MINI TARTE AU SUCRE BRUN** 4.00€

**MINI TARTE AUX NOIX DE PECAN** 4.00€

**BROWNIE** 3.50€

chocolat belge

