

PLAT DU JOUR DU 15 AU 17 JUIN 2026

L'unique

LUNDI & MARDI – Yassa végétarien (Vegan, avec ou sans gluten)

Plat : Légumes de saison à la sauce citron-moutarde avec son tofu sauté au piment, accompagné de riz et d'une salade croquante.

Ingrédients : seitan de *Planty*/tofu, oignons, riz, choux rouge/blanc, aubergines, betteraves, carottes, raves, cumin, laurier, sel, poivre, ail, curcuma, gomazio, sucre, moutarde, thym, citron, vinaigre de fruits rouges, huile de colza/sésame.

Allergies : moutarde, sésame, soja

A consommer dans les 2j

MERCREDI – Assiette Orientale (vegan et sans gluten)

Plat : Salade taboulé, falafels maison, houmous et zaalouk.

Ingrédients : pois chiches, tahin, citron, huile d'olive/colza, zataar, mélange de farine sans gluten, paprika, sel, poivre, cumin, menthe, persil, tomates, concombre, graine de sésame/courges/lin, ail, choux chinois/blanc, oignon rouge/blanc, coriandre, ras helanoud, champignons de paris, thym, aubergine.

Allergie : sésame

A consommer dans les 2j

JEUDI & VENDREDI – Fermé

! Fête de la musique 2026 !

NOUS SERONS AU CENTRE DU PARC DES BASTION !

DU VENDREDI AU DIMANCHE

EN COLLABORATION AVEC « FESTIVAL JAZZ SUR LA PLAGE D'HERMANCE »

BIENVENUE <3

Tous nos mets sont cuisinés le matin-même. L'équipe de l'Unique reste à votre écoute et nous nous adaptons volontiers.

N'hésitez pas à nous transmettre vos spécifications lors de votre commande.

Bonne découverte et bon appétit !