

PLAT DU JOUR DU 7 & 9 JUILLET 2026

L'unique

MARDI - Réchauffe cœurs (végé ou vegan, avec ou sans gluten)

Plat : Boulgour au thym citronné, accompagné d'une ratatouille et de tofu haché sauté à l'ail frais.

Ingrédients : haricots, tofu haché, boulgour/sarrasin, thym, citron, sel, poivre, ail, yogourt grec, oignons, carottes, tomates, cumin, piment, origan, persil, sucre, noisettes, graines de courges, huile de colza.

Allergies : lactose (yogourt), soja.

A consommer dans les 2j

JEUDI – Surprise d'été (vegan sans gluten)

Plat : Salade de pomme de terre, houmous à la menthe et coriandre, rondelles de légumes thym/sauge

Ingrédients : aubergines, courgettes, pomme de terre, oignons, fenouil, concombre, pois chiche, ail, menthe, coriandre, tahin, citron, huile d'olive et colza, cumin, poivre, sel, vinaigre de pomme, sumac, thym, sauge

Allergies : sésame

A consommer dans les 3j

HORAIRES ESTIVAUX, dès le 29 juin

OUVERT LES MARDI & JEUDI

Vacances - Fermeture de la cuisine du 20 juillet au 17 août.

Reprise habituelle lundi 31 AOÛT

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 !