

PLAT DU JOUR DU 1er & 3 SEPTEMBRE 2026

L'unique

MARDI - 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

JEUDI – 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

HORAIRES ESTIVAUX – SEPTEMBRE COMPRIS

OUVERT LES MARDI & JEUDI

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 !