

POIS CHICHE

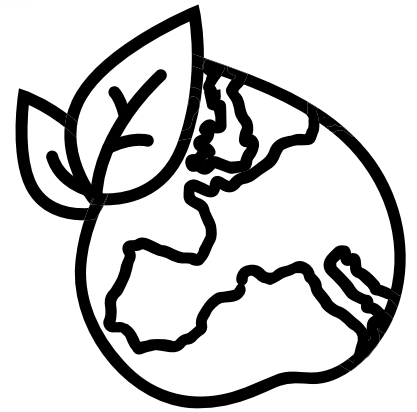
CONSCIOUS MIDDLE EASTERN FOOD

Bij Pois Chiche zijn we voortdurend op zoek naar manieren om onze prachtige planeet te helpen beschermen.

Onze samenwerkingen met lokale producenten en het composteren van ons organisch afval, zijn slechts twee van de vele dingen die we doen om onze impact op het milieu te verminderen

Daarom rekenen wij een kleine 'Compost in de Stad' vergoeding aan op de meeste van onze gerechten. Bij Pois Chiche eten, is dus ook rechtstreeks meewerken aan onze missie om de planeet te redden.

Bedankt om samen met ons de wereld van morgen vandaag te helpen veranderen.



STARTERS *om te delen*

Onze favoriete Midden-Oosters geïnspireerde starters

COMBO DIPS 16⁶ ★

Heerlijke zelfgemaakte Midden-Oosterse en plantaardige dips. Mix van hummus, muhammara, moutabal & baba gannoush. Met platbrood en crackers.

COMBO SIDES 16⁶

Combinatie van al onze specialiteiten met falafel, bloemkool shawarma, sabih en halloumi kaas. Met garnituur.

COMBO GARNITURE 12⁶

Een royale mix van olijven, augurken en gevulde druivenbladeren.

DESSERT

Midden-Oosters geïnspireerde desserts. Huisgemaakt en 100% plantaardig.

ROZ BI HALEEB 5⁹

rijstpudding met rozenwater

MALABI 5⁹

pudding met oranjebloesem

CHOCHUMMUS 5⁹

chocolademousse op basis van aquafaba

BASBOUSA 5⁹ (niet plantaardig!)

amandelcake bedekt met chocoladetahini

Niet vergeten:

- Bestel aan de bar en betaal meteen.
- Starters en hoofdgerechten komen tegelijk.
- Vraag ons gerust om info rond allergenen.
- Indien mogelijk, graag lege borden in de schoonmaakzone zetten als het kan.



Al onze plantaardige sauzen:

- Tourn - lekkere opgeklopte knoflooksaus
- Zhoug - pittig koriandersausje
- Harissa - mild pikante saus van rode pepers
- Amba - saus met ingelegde mango



BORDEN

Met assortiment van hummus, seizoenssalades, ovengroenten, garnituur, brood en een specialiteit van uw keuze. (kinderbordje voor €8,5. Vraag ernaar!)

BORD VAN DE CHEF 17⁹ ★ **vegan mogelijk!**

bord met een royale combinatie van onze 4 specialiteiten

BORD MET FALAFEL 16⁹

kikkererwtballetjes met verse kruiden en specerijen

BORD MET SABIH 17⁴ **vegan mogelijk!**

gegrilde aubergine, gekookt ei, amba, zhoug & tarator

BORD MET BLOEMKOOLSHOARMA 17²

gekruid en knapperig gebakken bloemkoolstukjes

BORD MET BERLOUMI 17⁸

gegrilde Belgische halloumi

VOEG 2 EXTRA STUKKEN TOE:

FALAFEL/SABIH/SHAWARMA/BERLOUMI 2⁵

VOEG EXTRA SAUS TOE:

TOUM/ZHOUG/HARISSA/AMBA 2⁵

PLATBROOD *binnen eten enkel mogelijk op weekdagen tot 17:30*

Libanees brood gerold en gevuld met verse handgesneden salademix, taratorsaus en een specialiteit naar keuze. Toevoegen van extra huisgemaakte saus mogelijk!

MET FALAFEL 7⁹ ★

kikkererwtballetjes met verse kruiden en specerijen

MET SABIH 8⁵

gegrilde aubergine, gekookt ei, amba, zhoug & tarator

MET BLOEMKOOLSHOARMA 8³

gekruid en knapperig gebakken bloemkoolstukjes

MET BERLOUMI 9⁷

gegrilde Belgische halloumi

VOEG 2 EXTRA STUKJES TOE:

FALAFEL/SABIH/SHAWARMA/BERLOUMI 2⁵

VOEG EXTRA SAUS TOE:

TOUM/ZHOUG/HARISSA/AMBA 0⁷

COCKTAILS

YALLA SPRITZ 8⁵

Cala - Belgisch bitter, oranjebloesem, vers citroensap, biologisch tonic water

YALLA SPRITZ ROYAL 9⁵

Cala - Belgisch bitter, cava & rozenwater, vers citroensap, biologisch tonic water

BIER OP FLES

TISH 5⁰ (ons eigen bier, zeker proberen!)

6% - citroenschil, kaneel, kardemom, kikkererwten

GOOSE ISLAND IPA 5¹

5,9% - fruitige IPA, rijk, bitterzoet

VICTORIA 5²

8,5% - sterk blond bier

STELLA ARTOIS 0.0 4⁰

0,0% - alcoholvrij blond bier

LA MARLOUF 75cl 11⁹

8% - Marokkaans-Brusselse tripel, bloemig

VAN 'T VAT

GINETTE BLOND BIO 3⁶

5% - ongefilterd bio bier, fris & bloemig

TRIPLE KARMELIET 3⁹

8,4% - complex, hints van kruiden en citrusvruchten

LIMONADE

HUISGEMAAKTE LIMONADE 4⁸

onbeperkt navullen - ja, dat lees je goed.

JALAB 4⁸

Midden-Oosterse dadelsiroop - onbeperkt navullen

GEFILTERD WATER

GLAS 3⁰

plat of bruisend - onbeperkt navullen

HETE DRANKEN

VERSE MUNT THEE 4⁰

onbeperkt navullen

KOFFIE 3⁰

onbeperkt navullen

WIJNEN & BUBBELS

LES CHINEURS - NATURAL WINE

rood, wit of rosé

GLAS 4⁹

FLES 22²

NATURAL CAVA OF THE MOMENT

GLAS 6³

FLES 26⁰

Wat maakt ons een 'conscious' Middle Eastern foodbar?



- Wij proberen steeds 100% Belgische kikkererwten te serveren
- Door te recyclen en composteren besparen we tot 1 ton CO2/jaar.
- Wij vervoeren uw maaltijden per fiets vanuit onze productiekeuken
- Wij werken nauw samen met boerderijen in en rond Brussel.
- Alles wat we serveren is huisgemaakt met een grote portie liefde.

Benieuwd naar onze missie?

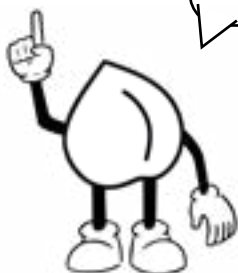
Scan de QR code!

Een idee delen?

Stuur een mailtje naar hello@poischiche.be

Via onze website kun je:

- Op voorhand bestellen. *(enkel om mee te nemen)*
- Je inschrijven voor onze nieuwsbrief, join the family!



www.poischiche.be