

MENU MIDI

FLAVOR

FORMULES PLATS

ENTRÉE + PLAT

Sur place

15€50

À emporter

13€50

PLAT + DESSERT

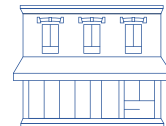
15€50

13€50

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

19€

17€



Suivez nous:



ENTREES

Sur place 6€ / À emporter 4€50

Velouté Topinanbour & Rutabaga

Salade chou-chuète

Choux blanc et rouge, betterave, ricotta, pickles d'oignons rouges, vinaigrette balsamique blanc & beurre de cacahuètes, quinoa

Entrée et topping du moment

PLATS

Sur place 13€ / À emporter 11€

Tikka Massala

Agneau mijoté, lait de coco tomaté, noix de cajou et amandes, basilic thaï

Tartare de thon (Sur place uniquement)

Thon mariné au jus de betterave citronné. Dés de pommes granny & chioggia

Poulet miso & haricots noirs

Mijoté de volaille marinée au gingembre & tamari. Sauce au miso & pâte de haricots noirs, pickles

Le veggie

Blettes à la crème de soja, courges & graines rôties, haricots verts. Condiments : pamplemousse & thym citron

Plat et accompagnement du moment

DESSERTS

Sur place 6€ / À emporter 4€50

Poire caramélisée

Coulis au jasmin

Figue rôtie & mascarpone

Hibiscus & rapadura

Fromage Blanc

Dessert et topping du moment



1 TOPPING



Duxelle de champignons

Éclats de marrons



1 ACCOMPAGNEMENT



Purée de carottes rôties

Riz curry & vermicelles

Pommes de terre sautées
cumin & paprika

Orge perlé



1 TOPPING



Granola maison

Baies de Goji, flocons d'avoine, cranberry, graines de courges, sirop d'Erable

Streussel

Crumble noisettes

MENU MIDI

FLAVOR

FORMULES CROQUES / SALADES

ENTRÉE + CROQUE / SALADE

Sur place À emporter

14€50 12€50

CROQUE / SALADE + DESSERT

14€50 12€50

ENTRÉE + CROQUE / SALADE + DESSERT

18€ 16€

CROQUES

Sur place 12€ / À emporter 11€

Croque Pastrami

Pain bricohé japonais, coleslaw, sauce cheddar & poivrons

Croque Veggie

Pain bricohé japonais, champignons, pesto

SALADES XL

Sur place 12€ / À emporter 11€

Salade chou-chuète

Choux blanc et rouge, betterave, ricotta, pickles d'oignons rouges, vinaigrette balsamique, blanc & beurre de cacahuètes, quinoa

FORMULES BAMBINO

CROQUE + SIROP BIO

Sur place À emporter

11€ 10€

CROQUE + SIROP BIO + GLACE ARTISANALE

15€ 14€



Croque

Dinde, emmental



Sirop bio

Menthe, grenadine, citron



Glace artisanale « Maison Alperel »

Caramel fleur de sel, pistache caramélisée, chocolat intense, citron, poire William



1 ACCOMPAGNEMENT

Purée de carottes rôties

Riz curry & vermicelles

Pommes de terre sautées
cumin & paprika

Orge perlé



TOPPING

Supplément 3€

Rillettes de maquereau

Curry & paprika

Poulet mariné

Citron confit & gingembre