

# MENU

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 25€

ENTRÉE PLAT DESSERT 35€

(LE MIDI EN SEMAINE)

## ENTRÉES

SALADE DE COURGETTES & CONCOMBRES, FÊTA, POIS CHICHES **10€**

CAROTTE RÔTIE, HARICOTS VERTS & SAUCE SÉSAME **11€**

SASHIMI DE MAQUEREAU, FENOUIL LACTOFERMENTÉ **12€**

---

## PLATS

RISOTTO AU RIZ DE CAMARGUE, COURGETTES, PLEUROTES, MISO & PESTO **19€**

MAIGRE, LENTILLES VERTES, LÉGUMES & SAUCE VIERGE **25€ (+4€ AU MENU)**

FILET DE POULET FERMIER POCHÉ & SNACKÉ, BOULGHOUR FRUITS SECS & SAUCE A L'OIGNON **23€ (+4€ AU MENU)**

---

## DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES **9 €**

COMME UNE TARTE AU CITRON : FINANCIER, CRÉMEUX ET MERINGUE **9€**

GRAINES DE CHIA AU LAIT D'AMANDE, FRAISES FRAÎCHES ET COMPOTÉES **10€**

CERISES MARINÉES, CREME PÂTISSIERE MÉLILOT, BISCUIT NOUGATINE **12€**



TOUS NOS PRODUITS SONT SOURCÉS, LOCAUX, DE SAISON ET AUSSI BIO QUE POSSIBLE

ORIGINE DES VIANDES : FRANCE - PRIX TTC SERVICE COMPRIS