

# CARTE

FORMULES

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 28€  
ENTRÉE PLAT DESSERT 38€  
ENFANT: SIROP PLAT DESSERT 15€  
DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

## ENTRÉES

AUBERGINES MARINÉES AU SOJA, SAUCE TAHINI, AMANDES **10€**

VELOUTÉ FROID DE COURGETTES, CONDIMENT FÊTA & OLIVES, COULIS DE  
TOMATE, BASILIC **10€**

EFFILOCHÉ DE POULET À L'ESTRAGON, PICKLES, GRAINES TOASTÉES **11€**

---

## PLATS

L'ASSIETTE "TOMATES MOZZA" DU PRÉSAGE : TOMATES, MOZZARELA DI BUFALA DOP,  
CONCOMBRES, FRUITS DE SAISON, CONDIMENT OLIVE & PESTO DU JARDIN **20€**

KEFTA D'AGNEAU, CAVIAR D'AUBERGINE, BOULGOUR RAISINS & AMANDES, SAUCE  
CITRON SÉSAME **22€**

BOWL DE L'ÉTÉ : POISSON CRU DU MOMENT, MARINADE LAIT DE COCO/HUILE VERTE,  
RIZ VINAIGRÉ, SALADE DE LENTILLES, COURGETTES MARINÉES  
**24€ (+2€ AU MENU)**

---

## DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES **11 €**

PÊCHE POCHÉE, GRANITÉ VERVEINE & CRUMBLE **11€**

GANACHE DE CHOCOLAT BLANC, COMPOTÉE DE RHUBARBE,  
BISCUIT LAVANDE/ROMARIN **12€**

CLAFOUTI AUX NECTARINES, CHANTILLY AU MÉLILOT **10€**

BATÔNNETS GLACÉS EMKIPOP **5€**

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

ORIGINE DES VIANDES : FRANCE - PRIX TTC SERVICE COMPRIS