

MENU



ENTRÉES À PARTAGER (OU PAS)

Pâté en croute d'Olivier Brosset, confiture de saison	8€
Assiette de fromages (Brie, reblochon, comté, chèvre)	12€
Assiette de charcuterie (Jambon serrano, saucisson sec, jambon blanc aux herbes)	12€
Tomates cerises, burratina, huile d'olive	12€

PLATS FROIDS

Poisson à la tahitienne Poisson du moment, marinade au citron, gingembre & lait de coco, pickles d'oignons rouges, carottes râpées, poivron rouge cru, concombre, coriandre, poivre 5 baies. Servi sur une base de riz. <i>Plat sans gluten</i>	14€
Salade d'automne Halloumi, patate douce, feta, grenade, pois chiches aux épices douces, quinoa, pomme, noix, graines de courge, menthe, mâche, sauce au miel et au sésame <i>Plat végétarien</i>	12€
Toast à l'avocat Pain toasté, guacamole maison, œuf sur le plat, grenade, feta, patate douce, pickles d'oignons rouges, aneth, poivre 5 baies. Servi avec une salade. <i>Plat végétarien</i>	11€

PLATS CHAUDS

Pâtes à la sauce chipotle et boulettes de veau Serpentini, sauce crémeuse au piment chipotle, boulettes de veau, courgette, ciboulette. <i>Plat légèrement épicé.</i>	15€
Wrap au poulet Sandwich chaud servi dans une tortilla de blé, accompagné d'une salade. Garniture du wrap : poulet au curcuma, gingembre et citron, patate douce, feta, poivrons rouges, oignons frits, salade, sauce mayonnaise au miel et au sésame	12€
Curry de pois chiche Riz, pois chiches aux épices douces, sauce lait de coco & curry, pickles d'oignons rouges, coriandre, amandes effilées. Supplément poulet + 4€ <i>Plat vegan et sans gluten</i>	11€

DESSERTS

Pudding de graines de chia, framboise coco	3€
Mousse au chocolat vegan	3€
Salade de fruits de saison	5€
Cookies pépites de chocolat	3€