

Menu

2024

Tous nos plats sont végétariens ou végétaliens.

Entrées

Planchette de viandes froides 15 .-

Mélange de charcuterie régionale et de fromages. Accompagné de pain complet

Rouleaux de Printemps aux Légumes Grillés et Sauce aux Arachides 5€

Légumes variés (comme les poivrons, les carottes, et les courgettes) grillés et enroulés dans du riz de printemps.

Desserts

Tiramisu aux Fruits Rouges et Chocolat Blanc 8€

Cheesecake Vegan aux Citrons et Noix de Cajou 7€

Panna Cotta à la Vanille et Coulis de Mangue 10€

Fondant au Chocolat et à la Courge Butternut 12€

Plats

Burger au champignon Portobello 18€

Champignon Portobello grillé, garni d'avocat en tranches et d'une sauce à la mayonnaise à l'aneth. Servi dans un pain aux graines de sésame.

Bol de Poke Végétarien avec Tofu Teriyaki 15€

Cubes de tofu marinés dans une sauce teriyaki, servis sur un lit de riz sushi vinaigré, accompagnés d'avocat, de concombre, de radis marinés, de pois chiches rôtis et de graines de sésame.

Ravioli à la Courge Butternut avec Beurre de Saugé 16€

Ravioli frais farcis de purée de courge butternut, nappés d'une sauce beurre de saugé et garnis de noisettes caramélisées. Garni de copeaux de parmesan végétalien.

Boissons

Boissons froides : Smoothie Vert Détox, Limonade à la Lavande et aux Fraises, Latte frappé au Lait d'Amande et à la Vanille

Boissons chaudes : Café expresso, Matcha Latte, Cappuccino, Americano

Entrée + plat + dessert

25€

Entrée + plat

19€

Entrée + dessert

19€