





LIVESTATION DIY

 +  _____ 13,00

 +  +  _____ 16,00

* Prix nets en euros / Service inclus

 Cuisine maison de saison, à partir de produits frais ! 

ENTRÉES

- 3,90 -

VELOUTÉ DU MOMENT

Selon l'inspiration du moment et aux légumes de saison. Commencez votre repas en vous réchauffant en douceur !



BEST ŒUF

Oeuf bio mollet sur une poêlée de légumes de saison, émulsion au thym et romarin



PLATS

- 9,70 -

LASAGNES

Lasagnes de boeuf traditionnelles accompagnées d'une salade composée



LA MIGNONNE

Filet mignon de porc rôti, servi avec une sauce au lait de coco, citronnelle et gingembre, accompagné de riz poêlé aux légumes de saison, citron vert et coriandre fraîche.



WOK DE LÉGUMES ET TOFU MARINÉ

Nouilles chinoises sautées aux légumes de saison et tofu mariné maison.



COCOTTE DU JOUR

De la bonne humeur, des produits frais de saison, une cuisine savoureuse maison.

TATAKI DE BOEUF

13,90

Tataki de boeuf en marinade, gratin de pommes de terre et salade composée



TRUITE POM' POM'

11,90

Filet de truite grillé, sauce normande, accompagné d'une poêlée de pommes et pommes de terre



BURGER VEGE

10,90

Pain boulanger, steak végétarien maison, morbier, confit d'oignons maison accompagné de salade verte et petites pommes de terre sautées.



DESSERTS

- 3,90 -

CAFÉ GOURMAND

Boisson chaude avec un assortiment de mini-cocottes gourmandes selon l'envie du chef !

EXPRESSO ou ALLONGÉ : 6,00
AUTRES BOISSONS CHAUDES : 6,90

DÉLICE CHOCO-PRALINÉ

Mousse au chocolat noir 65% et praliné amandes-noisettes, servie avec une tuile aux noisettes



MADELEINE PISTACHE ET AGRUMES

Madeleine à la pistache, suprêmes d'orange et chantilly au thé Earl Grey



BLANCHE COCOTTE

Fromage blanc artisanal accompagné de fruits frais.



Gluten



Œuf



Sésame



Soja



Poisson

LÉGENDE DES ALLERGÈNES



Fruits à coques



Céleri



Arachide



Lait



Moutarde