



Menu

TAKE AWAY

ENTRÉES

MEZZE & MINIS PITAS ^{1,4,5} 4.00 €
Tzatziki, houmous & 3 minis pitas homemade

PLATS

BOWL DE PRINTEMPS ^{4,5,6} 12.00 €
Taboulé de quinoa aux herbes (menthe & estragon), concombre, petit pois, grenade, oignons nouveaux, radis, éclats de pistache, chèvre frais aux herbes et pousses d'épinard

BOWL ITALIEN ^{1,4} 12.00 €
Cœur d'artichaut mariné & garni à la ricotta basilic, aubergine & courgette grillées à l'ail et au thym, tomates cerises, fregola sarda (pâte de blé toasté), pignons de pin grillés, roquette & pousses d'épinards

BOWL THAÏ ^{3,5,6} 12.00 €
Nouilles de riz, sésame, coriandre, carotte, chou chinois, tagliatelles de concombre, avocat, pickles d'oignons rouges, pousse de soja, noix de cajou torréfiées, tofu croquant mariné, sauce cacahuète, soja & citron vert

PITA MÉDITERRANÉENNE HOMEMADE ^{1,4} 7.00 €
Pain pita maison, feta, olives noires, confit de poivron rouge, poivron jaune croquant, pousses d'épinards & tzatziki à la menthe

DESSERTS

COOKIE 2.80 €

- Chocolat noir, noix de pecan & fleur de sel (V) ^{1,6}
- Amande, noisette & coeur fondant au praliné (V) ⁶
- Chocolat blanc, pistache & coeur fondant fruits rouges ^{1,4,6}

BROWNIE CHOCOLAT VEGAN & SANS GLUTEN ⁶ 3.50 €

CAKE CITRON PAVOT ^{1,4,6,8} 3.50 €

YAOURT NATURE, FRUITS FRAIS & SON GRANOLA ^{1,2,4,6} 4.00 €
Supplément yaourt de soja +0.50€ ^{1,2,3,6}

