



SUR PLACE OU À EMPORTER

ENTRÉES

VELOUTÉ DU MOMENT ^{1,3,6,7} 4.00 €
Voir détails

OEUF A LA COQUE ^{8,1,4} 4.00 €
Mouillettes au beurre de baratte demi sel bio

PLATS

MEXICAN BOWL ³ 12.00 €
Patate douce rôtie, pois chiches grillés au paprika, guacamole, poivrons rouges rôtis, roquette, graines de tournesol et de courge, sauce blanche, persil

BOWL D'AUTOMNE ⁶ 12.00 €
Aubergine rôtie au cumin, kasha (sarrasin grillé), houmous, grenade, roquette, amandes effilées, vinaigrette au charbon végétal

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

TARTINE BASQUE & SA SALADE ^{1,4,6} 10.00 €
Pain bio des Frères Chapelier, piperade, olives noires, tome de brebis du pays basque, pickles de courgette, mâche, crème de balsamique, pignon de pin grillés

SUPPLÉMENTS

Oeuf mollet / Oeuf dur / Tofu mariné au soja & sésame / Avocat 1.50 €
Houmous 2.00 €

DESSERTS

COOKIE 2.80 €

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

BROWNIE CHOCOLAT VEGAN & SANS GLUTEN ^{1,4,6} 3.50 €

GATEAU DU JOUR (voir détails) 3.50 €

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

DIMANCHE : BRUNCH VEGGIE 22€
11H30 OU 13H30 (sur réservation)