

Menu du soir et Samedi / Evening menu and Saturday

Menu Duo :		15,90 €
	(Entrée + plat) ou (Plat + dessert) (Starter + main course) or (Main course + dessert)	
Menu complet:		18,90 €
	Entrée + plat + dessert Starter + main course + dessert	

Veillez préciser vos intolérances (sans gluten....) lors de votre commande, merci.

When ordering, please let your server know of any food allergies you have.

Entrée au choix / Starter



Panaché houmous & tapenade

Hummus and tapenade



Beignet de Légumes avec son chutney au raisin

Fresh vegetable beignet with raisin chutney



Terrine de champignons et sa confiture d oignon

Mushroom pâté with onion jam

Entrée du jour (consulter l'ardoise)

Starter of the day (see board)

Plats au choix / Main course



Escalope de seitan (protéines de blé) avec sa sauce aux champignons

Seitan cutlets (wheat protein) with a mushroom sauce



Rôti de champignons (protéine de blé) avec sa sauce mûre & gingembre

Mushroom loaf (wheat protein) with blackberry & ginger ssauce



Poulet végét'halles (protéines de soja) avec sa sauce échalotte

Vegetable chicken (soy protein) with a shallot sauce



Assiette du jour : crudité, tofu, chutney au raisin, céréale, légumineuse, legume du jour

Seasonal mix salad, tofu, raisin chutney, vegetable, legume and cereal of the day
(sans gluten à la demande / gluten free has the request)



Légumes vapeur minute

Freshly steamed vegetables

Plat du jour (consulter l'ardoise)

Dish of the day (see board)

Desserts au choix / dessert



Crumble du jour (consulter l'ardoise)

Crumble of the day (see board)



Gâteau à la carotte

Carrot cake



Gâteau au chocolat & à la banane

Chocolat and banane cake



Crème chocolat & noisette

Chocolat hazelnut cream

Dessert du jour (consulter l'ardoise)

dessert of the day (see board)



: vegan



: gluten free

prix nets (TTC) et service inclus

