

Rendez-vous à 19h30 sur place

MENU du 15 JANVIER 2022

Menu adultes	Menu enfants
Entrée	
<p>Entrée 1</p> <p>Panzanella à la courge rôtie et aux olives</p> <p><i>Courge, pain grillé, tomates séchées, olives Kalamata dénoyautées, feta, oignons rouges, cannelle, vinaigre balsamique, huile d'olive et basilic</i></p> <p style="text-align: center;">OU</p>	<p>Entrée 1</p> <p>Falafels & crudités, sauce Cacahuète</p> <p><i>Falafels, salade, chou rouge, tomates cerises, concombres & carottes, sauce cacahuète: sucre, ail, cacahuètes, lait de coco, citron, sauce soja, piment</i></p> <p style="text-align: center;">OU</p>
<p>Entrée 2</p> <p>Tartine chaude camembert, miel & tomates séchées</p> <p><i>Pain grillé, camembert, tomates séchées, tomates fraîches, huile d'olive, ail, miel, noix</i></p>	<p>Entrée 2</p> <p>Bruschetta italienne</p> <p><i>Pain grillé, pesto, tomates & mozarella, herbes fraîches, pignons</i></p>
Plat principal	
<p>Plat principal 1</p> <p>Saumon terriyaki</p> <p><i>Saumon, tamari, vinaigre de riz, miel, ail, gingembre, féculé de maïs, riz, huile de sésame, avocat, sésame, persil, coriandre</i></p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Plat principal 2</p> <p>Poulet échalotes & fenouil, sauce moutarde au miel</p> <p><i>Poulet, fenouil, échalotes, citron, ail, thym, huile d'olive, yaourt à la grecque, moutarde douce au curcuma, miel, quinoa, purée pomme de terre & brocoli</i></p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Plat principal 3</p> <p>Buddha Bowl (plat végétarien)</p> <p><i>Carottes rôties, oeuf, chou rouge émincé, pois chiches rôtis aux épices, avocat, salade, concombre, courge grillée, chou sauté, graines germées, couscous de maïs riz et graines de chia au citron, sauce yaourt végétale à la moutarde douce</i></p>	<p>Plat principal 1</p> <p>Croq'poulet</p> <p><i>Pain de mie, poulet émincé, crème fromage et herbes fraîches, purée de courgettes, servi avec purée de patates douces</i></p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Plat principal 2</p> <p>Pasta Bolo' – bœuf</p> <p><i>Pâtes complètes, sauce bolognaise: tomates, oignons, carottes, céleri, boulettes de boeuf origine France fromage râpé</i></p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Plat principal 3</p> <p>Pasta Bolo' - falafels pour végétarien</p> <p><i>Pâtes complètes, sauce bolognaise: tomates, oignons, carottes, céleri, falafels – version veggie - fromage râpé</i></p>
Dessert	
<p>Dessert 1</p> <p>Cheesecake vanille Spéculoos</p> <p><i>Spéculoos, yaourt vanille, crème fraîche, crème liquide, oeufs, sucre, coulis caramel</i></p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Dessert 2</p> <p>Tarte tatin pomme & crème / glace vanille</p> <p><i>Pâte brisée maison, pommes, beurre, sucre, citron</i></p>	

Apéritif et vin compris

Participation au repas adultes : 10€ - enfants (-11 ans) 6 €