



AU MENU

DU 27 OCT AU 1 NOV 2020

Simone Lemon

RESTO **AU POIDS**

100% FAIT MAISON

EN DIRECT DE PETITS

PRODUCTEURS **LOCAUX**

SOUPE DU JOUR

VELOUTÉ POTAGER poireaux & pomme de terre, oignons frits
CRÈME de panais & poire aux éclats de noisettes, crème végétale

4€

LE BOL

SALADES

SALADE DE CREVETTES MARINÉES, épinards crus, pommes granny, carottes & gingembre
SALADE MEXICAINE aux haricots rouges, maïs, chou rouge guacamole & persil plat
SALADE DE PÂTES au butternut, roquette, crème de chèvre & graines de tournesol
SALADE DE MÂCHE aux figues fraîches & courgettes rôtie, amandes éfilées

3,1€

LES 100 GR

+ une sélection de fromages affinés et de charcuteries artisanales
+ une sélection de toppings veggie pour agrémenter vos salades

PLATS CHAUDS

3,1€

LES 100 GR

MIJOTÉ DE BŒUF, jus infusé au thym, oignons grelots & carottes fondantes

DOS DE LIEU NOIR, sauce grenobloise aux câpres, purée de pdt à l'ancienne

RISOTTO AUX POTIMARRONS & épinards, crème de parmesan & pesto de basilic

GRATIN DE POIREAUX aux éclats de noisettes & à la crème de morbier

SEMOULE aux épices douces & petits légumes croquants

QUICHE À LA COPPA affinée, parmesan & champignons bruns

DESSERTS

3,1€

LES 100 GR

CAKE sans gluten aux pommes & caramel

CAROTCAKE sans gluten aux noix de pécan & 4 épices

TIRAMISU aux figues fraîches petit-beurre & Speculoos

CRÈME ONCTUEUSE à la noix de coco, baies de Goji & amandes

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR & noisettes concassées

SALADE DE FRUITS FRAIS, pommes, oranges, melon, nectarines & kiwis

FROMAGE BLANC 0% - coulis de framboise

GRANOLA (raisins, cranberries & noisettes OU chocolat noir & amandes grillées)

PÂTISSERIES

2 €

LA PART

COOKIES aux 2 chocolats

BROWNIE chocolat noir & noix de Pécan