AU MENU

DU 15 AU 22 MAI

Simone Lemon

RESTO AU POIDS

100% FAIT MAISON

EN DIRECT DE PETITS PRODUCTEURS **LOCAUX**

SOUPE DU JOUR

4€

LE BOL

SOUPE DE COURGETTE, feta, basilic & menthe

SALADES

2,8€

LES 100 GR

SALADE CALIFORNIA CESAR, avocats, filet de poulet, pommes & croutons maison

SALADE DE PÂTES, au pesto rosso, tomates séchées, feta, olives & pignons de pin

SALADE DE QUINOA VERDE, aux brocolis, petits pois, menthe & graines de courge

SALADE DE TOMATES CERISES, mesclun, graines, ricotta & vinaigrette framboise-basilic

SALADE ASIATIQUES, aux champignons, pousses d'épinards, carottes, vermicelles de riz & sauce soja au gingembre

TABOULÉ REVISITÉ, aux tomates, concombres, courgettes & figues

+ une sélection de fromages affinés et de charcuteries artisanales

PLATS CHAUDS

2,8€

LES 100 GR

CUISSES DE POULET à l'espagnole, olives, aubergines, tomates & herbes fraîches

MAFÉ DE BOEUF à la crème de cacahuètes, carottes rôties, courgettes & thym frais

CASSOLETTE DE LIEU NOIR, aux petits légumes croquants, crevettes, champignons bruns, curcuma & safran

GNOCCHIS MAISONS, au pesto vert de basilic, épinards, feta & pignons de pin

TIAN DE COURGETTES & TOMATES à l'origan, crème de chèvre & miel

BROCOLIS & CHOUX FLEURS, épicés au curry & aux amandes

RIZ AUX ÉPINARDS & pignons de pins

TARTE TOMATES CERISES, crème de mascarpone & origan

DESSERTS

2,8€

LES 100 GR

CAKE au citron, pavot & coeur coulant au chocolat blanc

TIRAMISU aux fraises & basilic

PERLES DU JAPON à la crème de coco, fraises en dés & éclats de pistaches

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR & noisettes concassées

SALADE DE FRUITS FRAIS, pommes, poires & kiwis

FROMAGE BLANC 0%

GRANOLA (raisins, graines de courge & tournesol OU chocolat noir & amandes grillées)

PÂTISSERIES

2 €

LA PART

COOKIES aux 2 chocolats

BROWNIE chocolat noir & noix de Pécan

BROWNIE chocolat blanc & noisettes