

Tapas

Potatoes, paprika-cajun, sauce fromage grec



5

Wrap de légumes et sa crème de cheddar et oignons frits maison



5

Yakitori de suprême de poulet fermier label rouge, sauce teriyaki

8

Tortillas olives noires



5

Œufs mimosa bio à la betterave et herbes fraîches



4

Tomates marchandes, mozzarella bio 125g ottanta, pistou au basilic, et pousses d'épinards



11

Planche de charcuterie (chorizo - saucisse sèche - jambon de pays « capelin »)

11

Planche de fromage (chèvre Saint-Maure de Touraine - tomme noir de Savoie - comté AOP 12mois)



11

Planche XXL (les deux planches réunies + bâtonnets de crudités)

20

Offres de tartinables (qui interchangeront le long de la saison)

Ktipiti ; tzatziki ; tapenade ; houmous pois chiche



5

Plats

Suppléments : Oeuf bio - 2 Bacon, jambon de pays ou suprême de poulet - 3

Salade César

Tomates cerises, laitue iceberg, copeaux de parmesan, tagliatelles de carottes jaune, croutons de pain bio et vinaigrette maison



14

Bo bun

Nems aux légumes de saisons, laitue iceberg, vermicelles de riz tiède, concombre, pousses de soja, menthe ciselée et germes de radis et sauce aigre douce aux poivrons



15

Burger, pizza & pâtes fraîches du moment

15

13

13

Desserts

Douceur à la framboise, sablé breton, crème montée citron jaune bio

6

Salade de fruits de saison

5

Moelleux chocolat et crème anglaise maison

6



Une cantine élevée aux standards du label Ecotable

Fait maison

Veggie food

Légumes de saison

Compost

Zéro plastique

Produits locaux & bios

