

Entrées

Aubergines grillées, câpres, feta, pignons de pin et miel au poivre du Sichuan



6

Ravioles frites de légumes, lait de coco, gingembre, citronnelle, piment, chiffonade de cecina (4 pcs)

8

Burrata, pousses de moutarde rouge, pignons de pin, parmesan (125g/250g)



12

20

Planche de charcuterie/fromage /mixte accompagnée de tomates à la catalane

12

22

Grandes Assiettes

Suppléments : Poitrine de porc fumée, Coppa ou Cecina, oeuf bio au plat : 2, Provolone : 4, Steak : 5
Burrata AOP : 5, Poulet mariné aux épices : 3

Salade du maraîcher

Pois chiches sautés au cumin, carottes râpées, aubergines et courgettes, sarrasin doré, graines de courge torrifiées, pastèque à la menthe

accords mets / bières : Clem's - Deck & Donohue ou Sticky chai - OSKARE



15

Carpaccio de daurade

Daurade BIO à la betterave, pistou gingembre, piment végétarien

et concassé de légumes, zestes de combawa, petite salade composée

accords mets / vins : vin blanc du moment ou mets / bière : Sticky chai - Oskare

18

Pâtes alla puttanesca,

Olives noire, câpres, tomates fraîche, ail, anchois, copeaux de Parmesan AOP



16

Burger Végé

Aubergines grillées avec sa persillade, provolone IGP,

coulis de poivrons rouges BIO, oignons rôtis à l'origan, roquette

accords mets / bières : Pils - Oskare ou vin blanc du moment



16

Burger du moment

Selon l'inspiration du chef, voir l'ardoise

18

Desserts

Riz au lait de coco, sésame noir, abricots poêlés à la verveine

7

Mousse au chocolat végane à la fève de Tonka, tuile aux amandes

7



Une cantine élevée aux standards du label Ecotable

Fait maison

Veggie food

Légumes de saison

Compost

Zéro plastique

Produits locaux & bios