

2

Un menu de saison qui change au quotidien. Inspirée de la cuisine méditerranéenne et de son affection pour les légumes et les aliments frais.

Le lunch.

Potage de pommes de terre et aneth, servi avec croûtons au romarin 6.

Salade de quinoa, feta, mesclun, pomme-grenade, concombre, avocat, amandes grillées, citron et menthe 13. *avec saumon rôti au four* +4

Margherita sur pain naan, tomates confites, bocconcini, roquette 12.
Polenta, champignons pleurotes, bocconcini, tomates, parmesan, crème, chou rouge 14.

Mac & Cheese, petits pois, crème, parmesan, cheddar vieilli, gouda fumé et panko 14. *avec merguez* +2

Tacos végété, fèves noires, poivrons, céleri, tomates et champignons, coriandre et ricotta 14.

Focaccia, saumon gravlax maison au limoncello, concombres, aneth, paprika sucré, labneh, câpres, servi avec patatas bravas, crème avocat 15.

Cari de poulet, poivrons, tomates, lait de coco, gingembre, basilic, feuilles de lime kaffir servi avec riz basmati 15.

Moussaka à notre façon, aubergines grillées, agneau, passata de tomates et carottes, gratin de béchamel, servi avec mesclun 16.

Coffee cake vintage, crème sûre, noix de grenoble, crème, framboise +3

Pour les petits : Pizza margarita ou Mac & cheese, servi avec jus, lait ou chocolat chaud 11. (9 ans et moins)

