

LES JARDINS D'ÉTÉ

Cuisine maison
BIO, de saison
végétale & locale



CARTE DU 24 AU 29 JUIN

ENTRÉES 9€

Ceviche végétal (sans gluten)

(coeur de palmier, avocat, mangue, pomelos, orange, radis, oignon rouge, gingembre, coriandre, citron vert, sauce fraîche)

Gaspacho de carotte (sans gluten)

(au lait de coco, cumin, persil & sésame noir)

TARTE SALÉE 16€

Tarte de courgettes rôties, olives vertes & noisettes torréfiées

(accompagnée d'une salade verte)

PLATS 17,90€

Chili sin carne (sans gluten)

(haché végétal, haricots rouges, origan, riz basmati, sauce aux épices chili)

Tartine "Banh Mi" & petite salade

(pain grillé, mayonnaise végétale, émincé végétal laqué aux épices asiatiques, carottes râpées, radis, cacahuètes, coriandre fraîche, sauce thaï)

DESSERTS 8€

Yaourt frais brassé & super granola

(granola au chocolat noir Valrhona pur Pérou)

Crumble aux nectarines (sans gluten)

(rôties à l'huile de coco & au gingembre)

LES MENUS

MENU PIMPRENELLE 22€

Tarte ou tartine + salade + dessert

MENU CAPUCINE 24€

Entrée + plat ou plat + dessert

MENU HYSOPE 31€

Entrée + plat + dessert

MENU JEUNE POUSSE (-12 ANS) 12€

Pâtes sauce tomate/basilic + 1 boule de glace + sirop de grenadine, de menthe ou eau minérale

(liste des allergènes disponibles au bar)

L'APRÈS-MIDI AUX JARDINS

SORBETS BIO TERRE ADÉLICE

(abricot, fraise, mangue, chocolat noir Valrhona, noix de coco, vanille)

1 boule 3,30€ / 2 boules 5,80€

3 boules 7,90€ / 4 boules 9,80€

MIAM-Ô-FRUILS 8€

Préparation minute

(bowl de fruits frais de saison, gingembre et curcuma frais, cocktail d'huiles oméga 3, jus de citron, purée d'amandes complètes toastées, noix de coco râpée) (sans gluten)