

LES JARDINS D'ÉTÉ



HOLISTIC & GLOBAL CUISINE

homemade, organic, seasonal, plant-based & local

ENTRÉES 9€

Tzatziki & mini galette feuilletée au zaatar

(yaourt végétal, concombre, menthe fraîche, ail, huile d'olive, zaatar)

Panna cotta du potager

(panna cotta aux tomates & basilic, pesto de roquette, tomates multicolores, croustillant à l'origan)

PLANCHE APÉRITIVE À PARTAGER 22€

Planche Mezzé (pour 2)

(falafel, tzatziki, feuille de vigne, mini feuilleté à zaatar, hommos, moutabbal, pain libanais)

TARTE SALÉE 16€

Tarte du moment

(accompagnée d'une salade verte)

PLATS 17,90€

Buddha bowl (sans gluten)

(pois chiche grillés, avocat, pomelos, tofu aux herbes, quinoa blanc, radis, concombre, oignons frits, coriandre, menthe, sauce agrumes)

Le Burger des Jardins d'été

(bun, steak végétal, sauce béarnaise, oignons confits, cornichons aigre-doux, sauce barbecue, servi avec potatoes rôties aux herbes de Provence)

DESSERTS 8€

Mouhallabieh (sans gluten)

(crème légère au lait d'avoine, eau de rose, eau de fleur d'oranger, pistaches concassées, pétales de rose)

Moelleux au chocolat noir & crème anglaise

(au chocolat noir 70% pur Pérou Valrhona, noix de pécan & crème légère)

Nage de melon, pastèque & sorbet (sans gluten)

(soupe de pastèque menthe & citron vert, billes de melon au gingembre, sorbet citron vert/menthe feuille)

LES MENUS

MENU PIMPRENELLE 22€

Tarte + salade + dessert

MENU CAPUCINE 24€

Entrée + plat ou plat + dessert

MENU HYSOPE 32€

Entrée + plat + dessert

MENU JEUNE POUSSE (-12 ANS) 12€

Coquillettes sauce tomate/basilic + 1 boule de glace + sirop (grenadine, menthe, Pac citron) ou eau minérale

LES SORBETS BIO "TERRE ADÉLICE"

(abricot, chocolat noir Valrhona, citron vert/menthe feuille, fraise, mangue, noix de coco, vanille)

1 boule 3,30€ / 2 boules 5,80€

3 boules 7,90€ / 4 boules 9,80€

