

LES JARDINS D'ÉTÉ



CUISINE BIENFAISANTE & UNIVERSELLE maison, bio, de saison, végétale & locale

ENTRÉES 9€

Fatteh libanais

(yaourt végétal grec au tahin, pois chiche au cumin & citron, huile de paprika fumé, persil, menthe, pignons, zaatar & pain libanais grillé à l'huile d'olive)

Concombre Sichuan (sans gluten)

(concombre mariné, sauce ail, vinaigre de riz, tamari, huile de sésame, coriandre, sésame toasté, cacahuètes)

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€

Assiette Riviera (sans gluten)

(tomates anciennes, melon, concombre, mozzarella végétale au basilic, olive kalamata, roquette, basilic, menthe, câpres, pistache et pignon grillés, pickles d'oignons rouges)

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€

Panna cotta au coulis d'abricot (sans gluten)

(au lait d'avoine, vanille Bourbon de Madagascar & pistaches)

Crumble de pêche rôtie, melon & sirop de verveine

(crumble aux amandes & amandes effilées toastées)

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€

