



# Carte automne-hiver 2021

## Les Plateaux repas

### **Menu Badiane**

*Chou farci au saumon fumé  
Magret de canard, légumes et gelée de  
prune  
Fromage  
Mousse au chocolat et pistache*

*Tarif 23,00€HT*

### **Menu Origan**

*Salade d'antipasti et mozza  
Filet de poulet, julienne de légumes et  
pesto d'herbes  
Fromage  
Tiramisu au speculos*

*Tarif 18,00€ HT*

### **Menu Fleur de sel**

*Assortiment de poissons fumés  
Saumon rôti froid à l'oseille et pommes  
grenaille  
Fromage  
Crumble aux fruits*

*Tarif 22,00€HT*

### **Menu Fenouil**

*Burrata des Pouilles et roquette  
Rôti de Bœuf, mayo au piment  
d'espelette et Croquette de pdt  
Fromage  
Crème brûlée*

*Tarif 21,00€HT*

### **Menu Végétarien**

*Légumes rôti et féta  
Lasagne de légumes  
Fromage  
Graine de chia au lait de coco*

*Tarif 20,00€ HT*

### **Menu Vegan**

*Légumes d'hiver et tofu  
Tartare de betterave, quinoa et  
carottes rôti  
Crackers  
Salade de fruits et graines*

*Tarif 19,00€ HT*

*Tous nos plateaux sont servis froids avec un morceau de pain inclus !*