

MENU

RESTAURANT VÉGÉTARIEN

ENTRÉES

Salade de quinoa aux légumes

Quinoa biologique accompagné de courgettes, poivrons et aubergines grillées, arrosé d'une vinaigrette au citron et à l'huile d'olive. Décoré de feuilles de menthe fraîche pour une touche de fraîcheur. 8,00€

Soupe de potimarron épicée

Velouté onctueux de potimarron, assaisonné de curry et de gingembre, servi avec des croûtons dorés et une pointe de crème fraîche. Idéal pour réchauffer le cœur lors des journées fraîches. 7,00€

Tartare Tomates et Avocats

Un tartare fait d'avocats et de tomates, agrémenté de coriandre et d'un zeste de citron. 9,50€

Ravioles de ricotta et épinards

Ravioles faites maison farcies de ricotta crémeuse et d'épinards frais, servies dans une sauce tomate basilic maison, parsemées de copeaux de parmesan. 10,00€

PLATS

Curry de légumes aux noix de cajou

Un mélange coloré de légumes de saison mijotés dans une sauce crémeuse au lait de coco, parfumé aux épices indiennes, garni de noix de cajou croquantes et servi avec du riz basmati parfumé. 15,00€

Boul de légumes rôtis

Assiette gourmande de légumes de saison rôtis (carottes, betteraves, patates douces), accompagnés d'un houmous crémeux et de graines de sésame, servi sur un lit de couscous épicé. 14,00€

Lasagne aux légumes

Strates de pâtes fraîches, garnies de ricotta, d'épinards, de champignons sautés, le tout nappé d'une béchamel onctueuse et gratiné au four pour une croûte dorée. 13,00€

Burger Végétarien

Galette à base de betterave râpée, de haricots noirs, d'avoine et d'épices, avocat, pousses d'épinards et sauce au yaourt. 13,50€

DESSERTS

Mousse au chocolat

Un chocolat noir d'exception, des oeufs frais et une pincée de sel 5,00€

Tarte tatin

Une pâte feuilletée maison garnie de pommes caramélisées 5.50€

Crème brûlée à la vanille

Crème infusée à la vanille, oeufs frais et sucre caramélisé 8,00€

BOISSONS

Cola bio

Cola à base d'ingrédients naturels, sans conservateurs. 3,50€

Herbal Breeze

Un mélange rafraîchissant de jus de concombre frais, de citron vert et de sirop de basilic, complété par de l'eau gazeuse. Décoré d'une rondelle de concombre et de feuilles de basilic. 7,50€

Eaux Minérales

Eau plate ou pétillante. 2,00€