

# MENU D'ÉTÉ



librairie-café  
**Les Recyclables**

## ÉTÉ EN FÊTE AVEC NOS SALADES

### QUINOA AUX RAISINS SECS | 24,50

Avec graines, trio de crudités, féta, roquette et huile aromatisée à la truffe d'été.

### CROUSTILLANT DE CHÈVRE POÊLÉ | 23,50

Fromage de chèvre travaillé à la crème et ciboulette roulé dans une feuille de bric, sauce au miel et mix de graines.

## LE COIN VÉGAN

### BOL VÉGAN | 25,50

Riz aromatisé aux graines de sésame, julienne de légumes, wakame, pois chiche au lait de coco, garam masala, menthe, coriandre, gingembre et légumes sautés au basilic. Accompagné d'une salade mêlée et de sa sauce végane.

## LES TARTARES

### TARTARE DE SAUMON (160g.) | 28,50

Au citron vert, ciboulette et échalotes, servi avec riz aromatisé aux graines de sésame. Accompagné de sa salade mêlée.

### TARTARE DE BŒUF (180g.)

Bœuf suisse, servi avec un mix de salade et frites de patates douces.

*\*\*\* Les vendredis: poisson frais de notre fournisseur de Plans-Les-Ouates \*\*\**

## LE COIN DES CARNIVORES

### STEAK DE BOEUF (190g.) | 32,50

Bœuf suisse avec notre légendaire «Sauce Café Recyclables» - crème, moutarde, miel, estragon et échalotes. Accompagné de légumes du jour et frites de patates douces.

## DESSERTS MAISON

*avec et sans gluten*

### SALADE DE FRUITS FRAIS | 7,50

Avec sa menthe fraîche.

### TARTE AUX POMMES | 6,50

À la crème de noisettes.

### FONDANT AU CHOCOLAT | 6,50

Et aux noisettes (sans gluten).

### LE CAKE AU PAVOT | 6,50

Un classique (sans gluten).

## NOS FOURNISSEURS

Viande de bœuf: CH - Boucherie du Mollard (GE)

Poisson: FR majoritairement - poissonnerie Novameditpesca (GE)

Fruits et légumes: Union maraîchère de Genève

