



— nos plats d'automne-hiver

Nos entrées (apéro)

Beignets brésiliens au poulet (coxinhas de frango et catupiry maison), 6 pcs	18.50
Empanadas au fromage (pasteizinhos de queijo), 6 pcs	18.50
Empanadas à la viande (pasteizinhos de carne), 6 pcs	18.50
Velouté du jour végétarien servi avec pain au maïs et fromage rapé	8.50
Salade mêlée, crudités et fromage avec graines, sauce à la moutarde douce	8.50

Nos délices d'hiver (dès 19h)

Souris d'agneau (NZ) au miel et amandes à cuisson basse température, sur lit de polenta	27.50
Tartare de saumon au citron et ciboulette avec riz, julienne de légumes et wakame	27.50
Steak de bœuf (180g/CH) sauce « Café Recyclables » et frites de patate douce	29.50
Risotto parfumé à l'aneth avec courge, noix et copeaux de grana padano	24.50
Risotto crémeux aux saint Jacques et pommes caramélisées	25.50
Raviolis frais à la truffe, sauce à la crème de champignons et grana padano	23.50
Croustillant de chèvre chaud et sa sauce au miel avec mix de salade et graines	22.50

Saveurs vegan en bols (recettes de Bíola)

Pois chiche à la coriandre, menthe, garam massala et lait de coco ; Riz aromatisé aux curcuma, raisins secs et amandes effilochés ; Légumes du jour sautés au basilic ; Le tout accompagné d'une salade et mix de crudités et sa sauce vegan	25.50
---	-------

Desserts maison (avec et sans gluten)

Tarte aux pommes à la crème de noisettes	6.50
Cake au pavot (sans gluten)	6.50
Fondant au chocolat et aux noisettes (sans gluten)	6.50
Smoothies maison (ananas ou passion)	7.50
Cakes maison, recettes de maman...	6.50
Irish coffee	9.50

Vin doux du Domaine du Crest pour vos desserts