



— nos plats d'été

Été en fête avec nos salades

Tranches grillées de bœuf au sésame, sauté de champignons, roquette, tomates poêlées et copeaux de grana padano	24.50
Quinoa bio aux raisins secs et graines, trio de crudités et feta, roquette avec huile aromatisée à la truffe	23.50
Croustillant de chèvre chaud et sa sauce au miel avec mix de graines	21.50

Pour les végans

Pois chiche parfumés au garam masala, lait de coco, coriandre, citron et gingembre, accompagnés de riz au curcuma, raisins secs et amandes en lamelles, et salade mêlée	24.50
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Végétarien

Ravioli tomate et mozzarella, sauce à l'ail des ours maison	23.50
Légumes méditerranéens grillés, couscous coloré à la menthe et coriandre, avec salade de crudités	22.50

Les tartares

Tartare de saumon (160gr) au citron vert et ciboulette, riz aromatisé aux graines de sésame, wakame et salade mêlée	26.50
Tartare de bœuf (180gr), mix de salades et frites de patates douces	27.50

Pour les carnivores

Steak de bœuf (180g) sauce « Café Recyclables », légumes et frites de patate douce	27.50
Cheeseburger maison, oignons caramélisés, fromage fondant, sauce maison et roquette, frites de patates douces et mix de salade	24.50

Desserts maison (avec et sans gluten)

Salade de fruits	6.50
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

Vin doux du Domaine du Crest pour vos desserts