



— nos plats d'hiver

Végétarien (version vegan sans fromage)

Couscous aux champignons caramélisés, choux de Bruxelles, poireaux, gorgonzola et noix	24.50
Risotto crémeux aux champignons et grana padano	24.50
Risotto à la courge et noix aromatisé à l'aneth	24.50
Saint-Jaques snackées aux pommes, quinoa et duo de carottes en julienne	26.50
Ravioli farcis à la truffe et sa sauce à la crème	22.50

Pour les carnivores

Souris d'agneau cuite à basse température arrosée au miel, cannelle et amandes, servie avec polenta gratinée au fromage	27.50
Steak de bœuf (180g) sauce « Café Recyclables » légumes et frites de patate douce	26.50

Nos salades hivernales

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

Tartares

Tartare de saumon (160gr) au citron vert, ciboulette et échalottes servi avec riz aromatisé aux graines de sésame et sa salade mêlée	26.50
--	-------

Les vendredis, poisson frais de notre fournisseur de Plan-les-Ouates

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
Dessert du jour	6.50

Vin doux du Domaine du Crest pour vos desserts