



— nos plats d'été

Été en fête avec nos salades

Antipasti du Chef (légumes grillés, jambon cru, mozzarella...)	26.50
Quinoa bio aux raisins secs et graines, trio de crudités, feta, roquette avec huile aromatisée à la truffe	25.50
Tranches grillées de bœuf au sésame, sauté de champignons, roquette, tomates grillées et grana padana	24,50
Croustillant de chèvre chaud et sa sauce au miel avec mix de graines	23.50

Pour les végétariens

Riz aromatisé aux graines de sésame, julienne de légumes, wakame, pois chiche, noix de coco, granam masala, menthe, coriandre et gingembre. Accompagné d'une salade mêlée et sauce végétarienne	25.50
---	-------

Les tartares

Tartare de saumon (160gr) au citron vert et ciboulette, servi avec riz aromatisé aux graines de sésame et mix de salades	28.50
Tartare de bœuf (180gr), servi avec mix de salades et frites de patates douces	29.50

Pour les carnivores

Steak de bœuf (180g), sauce « Café Recyclables » (crème, miel, moutarde et estragon), servi avec légumes et frites de patates douces	31.50
--	-------

Les vendredis, poisson frais de notre fournisseur de Plans-Les-Quates

Desserts maison (avec et sans gluten)

Dessert du jour	6.50
Tarte aux pommes et 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