



Cuisine maison & de saison

Nos recettes du lundi 20 juin
au vendredi 24 juin

Les entrées



Melon, basilic pourpre, jambon cru & billes de mozzarella



Gaspacho de courgettes à la menthe & fromage frais

Les plats



Viande (froid): Speck, pêches rôties & billes de mozzarella, haricots verts & quinoa



Mer (chaud): Risotto noir aux crevettes, courgettes sautées & lait de coco



Végé (froid): Semoule aux cranberries, caviar d'aubergines, carottes au cumin & sésame noir, poivrons grillés & grenade

Les desserts



Chia lait de coco/passion, coulis de fruits rouges, Granola maison



Yaourt grec, coulis d'abricots à l'orgeat, crumble aux amandes



Banoffee : banane, spéculoos, caramel & chantilly au mascarpone



Liégeois au café



Financier pistache/framboise



Compote de pommes & fruits de saison



Cuisine maison & de saison

Nos recettes du lundi 27 juin
au vendredi 01 juillet

Les entrées



Quinoa, crème d'avocat, saumon fumé & légumes croquants



Gaspacho pastèque & poivrons

Les plats



Viande (chaud): Dhal de lentilles corail, basmati, poulet aux épices Tandoori & noix de cajou, petits légumes



Mer (froid): Aioli de cabillaud



Végé (froid): Croquettes de pois chiches & brocolis, taboulé libanais, chou vinaigré & "cervelle de Canut"

Les desserts



Chia lait de coco/passion, coulis de fruits rouges, Granola maison



Yaourt grec, coulis d'abricots à l'orgeat, crumble aux amandes



Banoffee : banane, spéculoos, caramel & chantilly au mascarpone



Crèmeux passion/yuzu aux zestes de citron vert, biscuit sablé



Financier pistache/framboise



Compote de pommes & fruits de saison



Cuisine maison & de saison

Nos recettes du lundi 04 juillet
au vendredi 08 juillet

Les entrées



Petite salade : Salade grecque



Magret fumé, pêches grillées, mozzarella, haricots & mesclun,
vinaigrette au miel

Les plats



Viande (froid): Jambon aux herbes, pépinettes, tomates cerises
& basilic, courgettes rôties & copeaux de parmesan



Mer (froid): Mélange de céréales, rillettes de thon à l'orientale,
betteraves & fenouil rôti



Végé (chaud): Nouilles chinoises & wok de légumes, tofu &
cacahuètes

Les desserts



Chia lait de coco/passion, coulis de fruits rouges, Granola
maison



Yaourt grec, coulis de pêches à la verveine, crumble praliné



Tiramisu au spéculoos, café & amaretto



Crèmeux passion/yuzu aux zestes de citron vert, biscuit sablé



Financier pistache/framboise



Compote de pommes & fruits de saison



Cuisine maison & de saison

Nos recettes du lundi 11 juillet
au vendredi 15 juillet

Les entrées



Œuf dur, lardons, noix & comté, mesclun & vinaigrette à l'ancienne



Gaspacho de concombre à la menthe & fromage blanc

Les plats



Viande (froid): Boulgour & vinaigrette passion/coriandre, poulet pané, crème de maïs, salsa mangue/avocat/tomate



Mer (chaud): Ecrasée de pommes de terre aux olives, cébettes & pignons, saumon & vierge de poivrons croquants



Végé (froid): Conchigliette & caponata d'aubergines, burrata, pignons & céleri croquant

Les desserts



Chia lait de coco/passion, coulis de fruits rouges, Granola maison



Yaourt grec, coulis de pêches à la verveine, crumble praliné



Tiramisu au spéculoos, café & amaretto



Flan libanais à la fleur d'oranger, miel & éclats de pistache



Financier citron/pavot



Compote de pommes & fruits de saison