

Cuisine maison & de saison

## Les entrées

---



Salade de pommes de terre aux poivrons, olives, oignons rôtis & graines de courge



Chou rouge croquant, poulet effiloché & cacahuètes

## Les plats

---



Viande : (chaud) Penne à l'Amatriciana, lard grillé & champignons sautés au pesto, pecorino au poivre



Mer : (chaud) Polenta crémeuse, églefin & crème à l'ail, courgettes sautées & tomates cerises rôties



Végé : (froid) Lentilles vinaigrette, aubergines & patates douces rôties, crème de chèvre aux herbes & amandes grillées

## Les desserts

---



Chia au lait de noisettes, coulis de pommes Granny à la cannelle & Granola maison



Yaourt grec, coulis de fraises & crumble amandes/pistaches



Riz au lait à la vanille, coulis de rhubarbe à la framboise



Tiramisu au spéculoos, Amaretto & café



Financier aux pépites de chocolat & fève de tonka



Compote de pommes & fruits de saison

## Les entrées

---



Œuf dur, thon, poivrons, haricots verts, olives, mesclun & vinaigrette au balsamique



Salade de concombre au fromage blanc, aneth & menthe

## Les plats

---



Viande : (froid) Poulet aux épices Zaatar, semoule aux herbes, ratatouille à l'orientale & sauce yaourt



Mer : (froid) Saumon mariné à la thaïtienne, riz vinaigré au sésame & légumes croquants (condiment avocat)



Végé : (chaud) Risotto de petit épeautre, tomates cerises & poêlée de courgettes à l'ail, feta citron/cumin

## Les desserts

---



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



Yaourt grec, coulis de framboises & crumble au praliné



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



Tiramisu au spéculoos, Amaretto & café



Financier au thé vert Matcha, sésame & fleur de sel



Compote de pommes & fruits de saison



Cuisine maison & de saison

Nos recettes du lundi 05 juin  
au vendredi 09 juin

## Les entrées

---



Tomates cerises, feta & pastèque à la menthe



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

## Les plats

---



Viande : (froid) Salade de bœuf à l'asiatique, vermicelles de riz, pousses de soja, menthe & cacahuètes, carottes, concombres, poivrons & oignons frits



Mer : (chaud) Penne alla Putanesca (câpres, tomates, olives, citron, persil), miettes de thon à l'huile, aubergines & Gremolata



Végé : (froid) Croquettes de chou fleur au parmesan, mayonnaise légère au fromage blanc, ail & estragon, quinoa aux amandes & courgettes râpées au citron

## Les desserts

---



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



Yaourt grec, coulis de framboises & crumble au praliné



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



Banoffee: spéculoos, banane, citron, sauce caramel, Chantilly & pépites de chocolat



Financier au thé vert Matcha, sésame & fleur de sel



Compote de pommes & fruits de saison

## Les entrées

---



Salade grecque: tomates, concombres, poivrons, oignons, origan, feta, olives



Quinoa aux agrumes & crevettes, crème d'avocat

## Les plats

---



Viande : (froid) Boulgour & carottes rapées, poichichade, poulet au curry, tranches d' aubergines à l'huile



Mer : (froid) Salade de lentilles & truite fumée, herbes fraîches, fenouil rôti, fromage frais au citron confit & échalotes



Végé : (chaud) Biryani de légumes, riz basmati

## Les desserts

---



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



Yaourt grec, coulis d'abricots au sirop d'orgeat, crumble noisettes



Liégeois au chocolat, Chantilly au mascarpone et paillettes



Banoffee: spéculoos, banane, citron, sauce caramel, Chantilly & pépites de chocolat



Financier aux amandes & fleur d'oranger



Compote de pommes & fruits de saison