

Les Plats du Chef

VEGETALIEN

SALADE LENTILLES, ET TOFU ROTI**
(avec légumes - portion 300g) 12.50

MIJOTE DE TEMPEH (SOJA) AUX LEGUMES*
(Patate douce, courge - servi avec quinoa) 18.00

VEGETARIEN

DAHL DE LENTILLES CORAIL AU LAIT DE COCO**
(Lime, pickles de chou fleur, carotte et courgette
, servi avec pain pita) 18.50

SALADE GAMBAS ET LEGUMES CROQUANTS*
(riz sauvages, carottes, fruits a coque, crevettes
papaye, sauce soja) 17.50

FLEXITARIEN

PORC FONDANT AUX ASPERGES ET
POMMES DE TERRES NOUVELLES*** 18.50
(carottes et petits pois)

GOULASH DE BOEUF A LA HONGROISE ** 18.50
(Tomate et pommes de terre fondantes)

MIJOTE DE POULET AUX LEGUMES* 18.50
(Légumes de saison, pruneaux - servi avec
semoule aux amandes)

Les plats sont servis avec salade verte en entrée (sauf salades).

***sans gluten **sans gluten- sans lactose *sans lactose

LA CARTE

NOS APEROS GOURMANDS

Saucisse sèche (Ponts. de Martel) 9.50
Houmous 3.50
Terrine de campagne 11.00
Planchette mixte 13.00
La mini planchette 7.00

NOS ENCAS SYMPAS

Gazpacho 6.00
Pizza thon 11.00
Pizza, champignons 10.00
Pizza royale (jambon - champignons) 11.00

NOS DOUCEURS

Riz au lait à la mangue 5.50
Crumble aux pommes 7.00
Mini verrine (selon disponibilité) 3.00
Glace artisanale (le petit pot) 4.80

Tous nos prix en CHF TTC incluent le service
En cas d' allergie, merci de le préciser