

# RESTAURATION

Service toute la journée

La majorité de nos ingrédients sont bios et/ou locaux

---



## PLATS

 **SALADE DU POTAGER** **10 €**

Salade, lentilles, carottes râpées, champignons, asperges vertes, tomates cerises, toasts chauds au chèvre fermier et miel (ou au tofu aux herbes)

 **SOUPE DE PRINTEMPS ET FROMAGES FERMIERS** **10 €**

Grande soupe (poireaux, coco, curry) + duo de fromages fermiers bio et locaux

 **TARTINE CHAUDE PRINTANNIÈRE** **10 €**

Tartine, sauce tomate, épinards, petits pois, tomates cerises, chèvre fermier (ou tofu aux herbes) + salade verte

 **TARTINE CHAUDE FORESTIÈRE** **10 €**

Tartine, pesto, champignons, asperges vertes, œuf, tomme fermière (ou tofu aux herbes) + salade verte

 **ASSIETTE CAMPAGNARDE** **10 €**

Galettes de pommes de terre, œufs brouillés (ou tofu aux herbes poêlé) + salade verte



# RESTAURATION

Service toute la journée




La majorité de nos ingrédients sont bios et/ou locaux



## *PLANCHE APÉRO*

-  PAIN À L'AIL ET AU THYM, PESTO, DIPS DE LÉGUMES, FROMAGES FERMIERS (OU TOFU AUX HERBES) **8 €**

## *ENTRÉES*

-  PETITE SOUPE DE PRINTEMPS (poireaux, coco, curry) **4,5 €**
-  PETITE SALADE (salade, lentilles, carottes râpées, champignons, tomates cerises) **4,5 €**
-  DUO DE FROMAGES FERMIERS BIOS ET LOCAUX **4,5 €**

## *DESSERTS*

-  VOIR NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

## *FORMULES*

-  DÉJEUNER : PLAT+ENTRÉE **OU** DESSERT **14 €**
-  GOURMANDE : PLAT+ENTRÉE+DESSERT **18 €**
-  BRUNCH : PLAT+2 ENTRÉES+DESSERT **22 €**

Liste des allergènes sur demande

