

# RESTAURATION

Service toute la journée

La majorité de nos ingrédients sont bios et/ou locaux

## PLATS

### SALADE GRECQUE

10 €

Salade, pois chiche, carottes râpées, concombres, tomates, melon, olives, feta (ou tofu)

### SALADE MEXICAINE

10 €

Salade, haricots rouges, carottes râpées, tomates, maïs, poivrons, avocat, chèvre fermier (ou tofu)

### TARTINE CHAUDE PROVENÇALE

10 €

Tartine gratinée garnie de sauce tomate, tomates, courgettes, olives, mozzarella (ou tofu) + salade verte

### TARTINE CHAUDE MÉDITERRANÉENNE

10 €

Tartine gratinée garnie de sauce pesto, courgettes, poivrons, champignons, chèvre fermier (ou tofu), miel + salade verte

### ASSIETTE CAMPAGNARDE

10 €

Galettes de pommes de terre, œufs cocotte aux champignons et tomme fermière (ou tofu et champignons poêlés) + salade verte



# RESTAURATION

Service toute la journée

La majorité de nos ingrédients sont bios et/ou locaux

## *PLANCHE APÉRO*

🌻 PAIN DORÉ À L'AIL, PESTO, DIPS DE LÉGUMES,  
FROMAGES FERMIERS (OU TOFU)

8 €

## *ENTRÉE*

🌻 GASPACHO ANDALOU (tomate, concombre, poivron) ET  
FROMAGES FERMIERS BIOS ET LOCAUX (OU TOFU)

5,5 €

## *DESSERTS*

🌻 VOIR NOTRE SÉLECTION DU MOMENT (jusque 5,5 €)

## *FORMULES*

🌻 DÉJEUNER : PLAT+ENTRÉE OU DESSERT

14 €

🌻 GOURMANDE : PLAT+ENTRÉE+DESSERT

18 €

Liste des allergènes sur demande

