



CARTE AUTOMNE 2018



Entrées

*Les produits allergènes sont indiqués en MAJUSCULE

CHAMPIGNONS DE PARIS JUSTE POELES, CREME AU CURRY (VEGETAL)

Champignons de Paris, Ail, Echalotes, Persil, Sel fin, Poivre blanc, Huile d'olive, LAIT DE SOJA, Curry Agar Agar

CRUMBLE POIRES BUTTERNUT (VEGETAL)

Butternut, LAIT D'AMANDE, Menthe, Sel fin, Poivre blanc, Cardamone, Poires William, Sirop d'Agave, NOISETTES, PISTACHES

CREMEUX DE BETTERAVES, CROQUANT DE GRANNY SMITH (VEGETAL)

LAIT DE SOJA, sel fin, Poivre Blanc, Betteraves, Agar Agar, Oignons, Cassonnade, Huile d'Olive, Vin blanc Coteaux du Layon, Pommes Granny Smith, Vinaigre Balsamique

QUINOA EN SALADE, LAIT DE COCO ET GINGEMBRE (VEGETAL)

Poivrons, Maïs, Huile d'Olive et Colza, Sel fin, Poivre blanc, Graines de Quinoa, Lait de Coco, Gingembre, CACAHUETES

PANACOTTA POTIMARRON, MELANGE DE GRAINES AUX EPICES DOUCES (VEGETAL)

Potimarron, Sirop d'Agave, LAIT DE SOJA, Sel fin, Poivre blanc, Graines de Courge, Graines de Tournesol, AMANDES, EPICES DUKKA

HARENGS FUMES, LENTILLES VERTES DU PUY ET OIGNONS

Lentilles Vertes du Puy, Huile d'Olive, Thym, Laurier, Sel fin, Poivre blanc, Oignons, Vin blanc, Carottes, Ail, Huile de Colza, Curry, Filets de Hareng

CANNELLONI FARCIS EPINARDS, ANANAS, RICOTTA

PATES à Cannelloni, Epinards, Sel fin, Poivre blanc, Echalote, RICOTTA, COMTE, Tomates, Ananas, Cardamone

Plats

*Les produits allergènes sont indiqués en gras

CHOUX FLEURS ET BROCOLIS, CURRY ET ORIGAN (VEGETAL)

Choux Fleurs, Brocolis, Sel fin, Poivre Banc, Tomates, Huile d'Olive, Origan, Ail, Vinaigre Balsamique, Ciboulette, Curry, LAIT DE SOJA

RISOTTO AU LAIT DE COCO (VEGETAL)

Huile d'Olive, Oignons, Riz Arborio, Vin blanc, Sel fin, Poivre blanc, Lait de Coco, Champignons de Paris, Ail, Echalotes, Persil, CHAPELURE, Maïzena, Graines de Tournesol, Huile de Tournesol

WOK DE LEGUMES, LENTILLES VERTES ET GINGEMBRE (VEGETAL)

Lentilles Vertes du Puy, Huile d'Olive, Thym, Laurier, Sel fin, Poivre blanc, Oignons, Vin blanc, Carottes, Huile de Colza, Choux verts, Haricots Verts, Gingembre, Oignons rouges, Curry

CREVETTES AUX EPICES DOUCES, QUINOA AU LAIT DE COCO

CREVETTES, Graines de Quinoa, Huile d'Olive, Sel fin, Poivre blanc, Maïs, CACAHUETES, EPICES DUKKA, FOND DE VOLAILLE, Lait de Coco, Tomates, Carottes, CELERI

MIGNON DE PORC EN ROTI, RIZ VENERE A LA CORIANDRE

Filet Mignon de Porc « **Bleu Blanc Cœur** », Riz noir Vénéré, Oignons, Sel fin, Poivre blanc, Vinaigre Balsamique, Sucre, Tomates, Câpres, Jus de Citron vert, Coriandre, Huile d'Olive

CABILLAUD, SAUCE A LA TOMATE ET CONDIMENTS, WOK DE LEGUMES

Dos de CABILLAUD, Sel fin, Poivre blanc, Huile d'Olive et Colza, Tomates, Câpres, Oignons, Citron, Coriandre, Choux verts, Haricots Verts, Carottes, Gingembre, Ail, Oignons rouges, Ail, Cardamone

POULET A LA THAÏ, LEGUMES ET OIGNONS ROUGES

Filet de Poulet « **Bleu, Blanc, Cœur** », SAUCE SOJA, CACAHUETES, Sel fin, Poivre blanc, Huile d'Olive et Colza, Choux verts, Haricots verts, Carottes, Ail, Gingembre, Oignons Rouges

SAINT JACQUES ET CEPES, MOUSSELINE BUTTERNUT (+ 5 euros)

NOIX DE SAINT JACQUES, Cèpes, Sel fin, Poivre blanc, Huile d'Olive et Colza, Echalotes, Ail, CREME, Butternut

Desserts

*Les produits allergènes sont indiqués en gras

DOUCEUR POTIRON – POIRE

Potiron, Vanille, Sirop d'Agave, Sucre, **BEURRE, AMANDES, FARINE**, Poires, Menthe, Raisins secs

POIRE BORDALOUÉ

AMANDES, BEURRE, FARINE, Sucre, Rhum, **ŒUFS, POIRES**

MOUSSE DE DATTES, GLACIS AUX ABRICOTS (VEGETAL)

Dattes, Crème Végétale, Sucre, Purée d'Abricots, Agar Agar

ANANAS RÔTI AU RHUM

Ananas, **BEURRE**, Sucre, Rhum, **AMANDES**, Noix de Coco, Graines de Tournesol

MOELLEUX AU CHOCOLAT, POIVRON AU PIMENT D'ESPELETTE

Chocolat noir 63%, Sucre, **BEURRE, ŒUFS**, Poivrons, Piment d'Espelette

CLAFOUTIS AUX PRUNEAUX

ŒUFS, Sucre, **LAIT, FARINE, BEURRE**, Pruneaux

CREME CHOCOLAT, CRUMBLE POMME ET SPECULOOS (VEGETAL)

LAIT DE SOJA, Chocolat 63%, Sirop d'Agave, Huile de **NOISETTES**, Maïzena, Pommes, Cannelle, **SPECULOOS**