

LES JARDINS D'ÉTÉ

Cuisine maison
BIO, de saison
végétale & locale



CARTE DU 1 AU 6 JUILLET

ENTRÉES 9€

Salade estivale (sans gluten)

(tomates anciennes, melon, mozzarella végétale à l'origan, basilic frais, pignons de pin grillés, sauce balsamique)

Loubié bi zeit (sans gluten)

(haricots plats à la libanaise, tomates concassées, épices, ail, oignon, huile d'olive)

TARTE SALÉE 16€

Tarte d'aubergines rôties, pesto rosso & câpres

(accompagnée d'une salade verte)

PLATS 17,90€

Mezzés libanais

(taboulé, kafta, hommos, labneh, moutabbal, feuilleté au zaatar & pain libanais)

Tartine "sud-américaine" & petite salade

(pain grillé, guacamole, tomates cerises, salsa, coriandre fraîche, oignons rouges, citron vert)

DESSERTS 8€

Panna Cotta aux framboises (sans gluten)

(lait d'avoine sans gluten, vanille bourbon de Madagascar, coulis de framboises fraîches)

Soupe de fruits & petit cookie (sans gluten)

(soupe de fruits de saison, cookie à la farine de châtaigne, noisettes et chocolat noir)

LES MENUS

MENU PIMPRENELLE 22€

Tarte + salade + dessert

MENU CAPUCINE 24€

Entrée + plat ou plat + dessert

MENU HYSOPE 31€

Entrée + plat + dessert

MENU JEUNE POUSSE (-12 ANS) 12€

Pâtes sauce tomate/basilic + 1 boule de glace + sirop de grenadine, de menthe ou eau minérale

(liste des allergènes disponibles au bar)

L'APRÈS-MIDI AUX JARDINS

SORBETS BIO TERRE ADÉLICE

(abricot, fraise, mangue, chocolat noir Valrhona, noix de coco, vanille)

1 boule 3,30€ / 2 boules 5,80€

3 boules 7,90€ / 4 boules 9,80€

MIAM-Ô-FRUILS 8€

Préparation minute

(bowl de fruits frais de saison, gingembre et curcuma frais, cocktail d'huiles omega 3, jus de citron, purée d'amandes complètes toastées, noix de coco râpée) (sans gluten)