

LES JARDINS D'ÉTÉ



CUISINE BIENFAISANTE & UNIVERSELLE
maison, bio, de saison, végétale & locale

ENTRÉES 9€

"Fattouche" libanais

(tomates anciennes, concombre, pain libanais frit, radis, menthe & persil frais, sumac, cébette, salade)

Velouté frais de maïs (sans gluten)

(crèmeux de maïs, grains de maïs poêlés au paprika fumé, éclats de tortillas, coriandre fraîche, huile pimentée)

TARTE SALÉE 16€

Tarte du moment

(accompagnée d'une salade verte)

PLATS 17.90€

Bol Thaï (sans gluten)

(noodles, tofu laqué, shiitaké, carotte, radis, cacahuètes, menthe, coriandre, cébette, sauce thaï)

Le Burger des Jardins d'été

(bun, steak végétal, sauce béarnaise, oignons confits, cornichons aigre-doux, sauce barbecue, servi avec potatoes rôties aux herbes de Provence)

DESSERTS 8€

Soupe de fruits & petit cookie

(soupe de fruits frais de saison, cookie aux noix de pécan et chocolat noir)

Crème vietnamienne (sans gluten)

(au lait de coco, tapioca, gingembre frais, mangue et sésame noir)

LES MENUS

MENU PIMPRENELLE 22€

Tarte + salade + dessert

MENU CAPUCINE 24€

Entrée + plat ou plat + dessert

MENU HYSOPE 32€

Entrée + plat + dessert

MENU JEUNE POUSSE (-12 ANS) 12€

Coquillettes sauce tomate/basilic + 1 boule de glace + sirop (grenadine, menthe, Pac citron) ou eau minérale

LES SORBETS BIO "TERRE ADÉLICE"

(abricot, chocolat noir Valrhona, citron vert/menthe feuille, fraise, mangue, noix de coco, vanille)

1 boule 3,30€ / 2 boules 5,80€

3 boules 7,90€ / 4 boules 9,80€

