

# LES JARDINS D'ÉTÉ

Cuisine maison  
BIO, de saison  
végétale & locale



## CARTE DU 17 AU 22 JUIN

### ENTRÉES 9€

#### **Salade Sicilienne (sans gluten)**

(émincé de fenouil, suprêmes d'orange, olives kalamata, persil, oignon rouge, sauce aux agrumes, huile d'olive)

#### **Fèves à la libanaise (sans gluten)**

- servies froides -

(fèves mijotées, cumin, ail, citron, tomates, persil, huile d'olive)

### TARTE SALÉE 16€

#### **Tarte de légumes rôtis & pesto vert**

(accompagnée d'une salade verte)

### PLATS 17,90€

#### **Colombo de légumes (sans gluten)**

(légumes de saison, épices, lait de coco, riz basmati, coriandre fraîche, sésame toasté)

#### **Tartine toute tomate & petite salade**

(pain grillé, pesto de tomate, tomates anciennes, tomates séchées, mozzarella végétale maison, pignons de pin, basilic frais, sauce balsamique)

### DESSERTS 8€

#### **Cheesecake cru au citron vert (sans gluten)**

(à la noix de coco & à la vanille Bourbon)

#### **Crème onctueuse au cacao (sans gluten)**

(au lait d'avoine sans gluten, noisettes et noix de cajou torréfiées)

## LES MENUS

### MENU PIMPRENELLE 22€

Tarte ou tartine + 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

#### *\* Option sans gluten possible*

(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 oméga 3, jus de citron, purée d'amandes complètes toastées, noix de coco râpée) (sans gluten)