

Les entrées



Salade de courgettes aux noisettes

Courgette, noisette*, feta*, oignon rouge, roquette, huile d'olive, vinaigre balsamique*, herbes aromatiques fraîches, sel, poivre.

(*) Présence d'allergènes : fruits à coques, lactose, sulfites.



Taboulé à l'orientale

Semoule*, tomate séchée, herbes aromatiques fraîches, raisin sec, jus de citron, huile d'olive, sel, poivre.

(*) Présence d'allergènes : gluten.



Carottes au cumin, au fromage de chèvre et sauce au miel et au citron

Carotte, chèvre*, cumin, miel, citron, aneth, huile d'olive, sel, poivre.

(*) Présence d'allergènes : lactose.

Les plats



Poulet aux champignons et penne aux copeaux de parmesan

Poulet, champignon, beurre*, ail, échalote, vin blanc*, crème épaisse*, crème liquide*, penne*, parmesan*, persil, thym, bouillon de légumes*, sel, poivre.

(*) Présence d'allergènes : lactose, gluten, céleri, sulfites.



Filet mignon, sauce au vin rouge et pommes de terre grenaille

Filet mignon de porc, thym, vin rouge*, beurre*, ail, pomme de terre, oignon, fond de veau*, huile d'olive, échalote, herbes aromatiques fraîches, sel, poivre.

(*) Présence d'allergènes : sulfites, lactose, céleri.



Curry rouge de légumes et riz noir

Carotte, petit pois, navet, pomme de terre, lait de coco, tomate concassée, ail, gingembre, noix de cajou*, oignon, huile d'olive, pâte de curry rouge*, curcuma, curry, riz noir, herbes aromatiques fraîches.

(*) Présence d'allergènes : fruits à coques, sulfites.

Les desserts



Clafoutis aux figes

Figue moelleuse, œuf*, amande effilée*, lait*, farine*, beurre*, sucre.

(*) Présence d'allergènes : œuf, fruits à coques, lactose, gluten.



Riz au lait à la vanille

Riz, lait*, sucre, vanille liquide, cannelle, clou de girofle.

(*) Présence d'allergènes : lactose.



Salade de fruits

Pomme, poire, grenade, kiwi, menthe.

Pas de présence d'allergènes.

Notre cuisine est 100% faite maison ; nos chefs peuvent utiliser des exhausteurs de goûts, toujours sans allergène !