



MENU DU 18 AU 21 AOÛT 2026

ENTRÉES | 12

Soupe froide de courgettes à la verveine

Et sa crème acidulée

OU

Aubergine rôtie façon caponata

Tomate | Céleri | Câpres | Olives | Basilic | Amandes torréfiées

PLATS | 27

Haut de cuisse de poulet laqué miso-gochujang

Riz collant vinaigré | Epinards sautés | Tomates | Ail & piment

OU

Tofu fumé croustillant laqué miso-gochujang

Riz collant vinaigré | Epinards sautés | Tomates

Ail | Piment & petits poivrons rôtis

DESSERTS | 11

Clafoutis aux mirabelles

OU

Café - pâtisserie

Café simple et pâtisserie maison au choix
(cookie, brownie, tarte, cake)

FORMULE COMPLÈTE (ENTRÉE-PLAT-DESSERT AU CHOIX) | 39

DEMI FORMULE (ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT AU CHOIX) | 35