



MENU DU 22 AU 25 SEPTEMBRE 2026

ENTRÉES | 12

Poêlée de champignons persillés

Oeuf poché | Ketchup de champignons

Toast croustillant | Petites herbes

OU

Velouté nuage de courges **BIO de la ferme**

Crème montée | Croûtons | Ciboulette

PLATS | 27

Filet de julienne rôti à l'unilatéral **FR**

Risotto de céleri à la fève de tonka | Légumes du jour

Sauce citronnée aux herbes

OU

Palet de patate douce rôti

Laqué soja-érable | Oignons confits |

Crumble avoine-miso | Légumes verts

DESSERTS | 11

Crumble pomme & coing

Glace vanille

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