

# MENU DU SOIR

Semaine du 2 mai

---

## LUNDI ET MARDI

Grilled cheese :

Epinards, compoté d'oignons et salade- 8€ [VG]

Tartinade du jour, servi avec du pain bio- 6€ [V]

---

## TAPAS de MERCREDI à SAMEDI

Poulet teriyaki sauce au fromage blanc et citron 9€ [SG]

Asperges vertes, espuma parmesan, chips de jambon sec - 9€ [V]

Panisse, crémeux à la carotte et coriandre, crumble olive - 8€ [VG]

Tartinade du jour, avec du pain bio de la Maison Arlot C.- 6€ [V]

Assiette de frites bio [V], sauce maison [VG]- 6,5€

---

## DESSERT

Creusois noisettes, chantilly maison- 5.5€

**SG : SANS GLUTEN**

**V : VEGAN**

**SL : SANS LACTOSE**

**VG: VEGETARIEN**

NOTRE ÉQUIPE EN CUISINE TRAVAILLE AVEC DES PRODUITS BIO, DE SAISON ET ISSUS DES CIRCUITS COURTS

### Légumes :

Ferme urbaine de l'Alouette Rit (Nantes, BIO)

Ferme de Sandra et Matthieu Gilbert

(Chavagnes-en-Paillers 85, BIO)

### Champignons :

Le Champignon Urbain (Nantes, BIO)

### Légumineuses :

Vivien d'Anjou (Soudan 44, BIO)

### Fromages :

Ferme de Grand Lieu

(St-Lumine-de-Coutais 44, BIO)

### Oeufs :

Ferme des 1001 pattes,

Carquefou, 44, BIO)

### Pain 100% levain:

Arlot Cheng (Nantes, BIO)

### Viandes :

Le Terroir de Florian

(Nantes)

Boeuf origine France