

# La Carte

## En cuisine !

*Notre équipe en cuisine travaille avec des produits issus de circuits courts, de saison et bio pour la plupart. Merci de nous signaler vos allergies*

**Le midi** Du 28 avril au 3 mai

### ENTREES

Koukou Sabzi - VG

Omelette iranienne aux herbes fraîches avec un fromage blanc au sumac

Salade de chou pointu au safran et kumquat-  
*Vegan (possible SG)*

*Accompagné de focaccia aux olives Kalamata*

### PLATS

Portobellos farcis aux légumes - VG

Accompagnés de semoule, crème de miso & oignons grillés

Poulet rôti aux épices cajun -SG

Avec frites, salade et sauce maison

Dès mardi : pêche du jour sauce Satay\* - SL/SG (+1.5€)

Riz basmati & courgettes vapeur

\*Satay : Sauce cacahuète et citron vert légèrement relevée

### DESSERTS

Financier noisettes & café, crème anglaise - SG

Crème pistache et brunoise de poire à l'eau de rose - SG

**Plat : 15.5€**

**Entrée, plat ou plat, dessert : 19.5€**

**Entrée, plat, dessert : 22.5€**

**Enfant : plat, dessert, p'tit verre : 13.5€**

**VG = Végétarien / V = Vegan / SG = Sans gluten / SL = Sans lactose**