



AU MENU

LES SIDES

Granola maison <small>vegan</small>	4€
+ Options yaourt de brebis (+2€) yaourt soja yaourt de vache (+1€)	
Chia pudding, compote de pommes et fleur d'oranger <small>vegan</small>	4€
Banana bread au chocolat noir <small>végétarien</small>	4€
Morbier au lait cru AOP et confiture de coings <small>végétarien</small>	6€
Oeufs tamago, mayonnaise au sésame et algue nori	4,50€
Patate douce rôtie, ponzu et crème de sésame <small>vegan</small>	5€

FORMULE BRUNCH - 25 €

À volonté : Pain de campagne / beurre / confitures artisanales + jus de pomme bio, jus de Bissap maison + café bio Lomi & thé Bourgeon

ASSIETTE AU CHOIX

Gnocchis de pomme de terre et ragoût de cochon

OU

Curry vert de légumes végétarien
au lait de coco et riz noir



DESSERT AU CHOIX

Chia pudding vegan
compote de pommes et fleur d'oranger

OU

Banana bread au chocolat noir
végétarien

OU

Morbier au lait cru AOP végétarien
et confiture de coings

OU

mousse au chocolat noir végétarien
fleur de sel

Une nouvelle équipe vient d'arriver en cuisine. Aux fourneaux du jeudi soir au dimanche : la cheffe **Camille Rheims** et sa sous-cheffe **Mélanie Dugues**

Tous nos produits proviennent d'une agriculture biologique/raisonnée et locale. Ils sont l'œuvre de petits producteur.ice.s opérant en circuit-court.



Bon appétit !

« Prix net, service compris ».

Formule brunch enfant

un verre de chocolat chaud
+ accès au buffet à volonté
+ assiette au choix + dessert
au choix

12,50€