

gin gut 10.00€

ration moyenne

entrée du jour / partager

- gaspacho de pastèque et mangue avec sorbet de mandarine 8.00€
- salade de 'goût' 9.50€
- salade de morue crue avec tomate, fèves, algues et quinoa* saupodré 12,00€
- pakora fumé de petits légumes avec ses sauces 8.50€
- gyoza aux légumes (4u) -u extra +1,50€- (GLUTEN) (ail) 7.80€
- paté végétaliennes faites maison avec chapati (AVEC OU SANS GLUTEN) (ail) 7.80€
- les croquettes de Domi au 'mojo' vert (4 un.) -u extra +2€- (ail) 8.90€
- moules thaï et pommes de terre "de luxe" 12.50€ 9.30€
- tortellini de truffe avec sauce aux champignons japonais (GLUTEN) 13.80€ 11.50€

végétariens

- wok de tofu* pané aux 5 épices avec aubergines, cèpes et riz brun* 12.80€
- pad thai de nouilles de riz, boulettes de légumes*, légumes et noix 12.90€
- de cajou -oeuf* frit +1,60€-
- bol mélange de falafels du jour avec salades, houmous 12.80€
- heura* fajitas avec légumes, azuki et guacamole (AVEC OU SANS GLUTEN) (ail) 13.00€

poisson et viandes

- calamars et crevettes sautés avec kaffir et pak choi sur riz brun* 14,80€
- saumon grillé avec ikura et taboulé de pastèque, tomate et quinoa* 14,50€
- ceviche de poisson, poulpe, crevettes, feta et nectarine 14,90€
- aux agrumes japonais (LACTOSE)
- tartare de Maigre avec mangue, avocat et sorbete yuzu 14.80€
- poulet au curry kerala à la mangue et 'raita' (raita) 12.80€ 10.80€
- notre hamburger Albert Holl et pommes de terre 'de luxe' 13.00€
- oeuf* frit +1,60€ / brie +1,60€-
- tatakya de filet de boeuf sur aubergine fumée et sauce ponzu 15.90€ 13.10€

compléments

riz* basmati 3.50€ / riz* complet sauvage 3.90€ /
xapati **gluten** 2.80€ - **sans gluten** 3.50€ / pommes de terre "deluxe" 3.50€ /
bol vert (salade ou légumes) 3.90€

desserts

- gâteau au chocolat avec mascarpone et fruits secs (SANS GLUTEN) 6,10€
- brownie au chocolat (SANS LACTOSE ET SANS GLUTEN) 5.80€
- gâteau au fromage (SANS GLUTEN) 5.80€
- gâteau végétalien du jour (SANS GLUTEN) 6.00€

service de table

1.80€ / pax (laissez-nous savoir si vous ne le voulez pas)
pain aux céréales **avec gluten** / pain aux céréales **sans gluten** ,
et eau**

vegan * produits bio

** eau traité et purifié par osmose inverse

oeuf

mollusques

lait

lupins

céleri

sésame

poisson

fruits secs

crustacés

soja moutarde