



Produits issus de l'agriculture biologique

Nos produits sont principalement issus de productions locales.
Nous privilégions les circuits courts et sélectionnons le meilleur pour vous satisfaire.

Cette carte présente des idées d'entrées, de plats et de desserts que nous proposons, en fonction du marché, de la récolte et de nos envies avec un zeste de fantaisie !



Carte Printemps

MENU St Lazare

40 €

Voir détail du jour sur ardoise

Entrée dégustation 3 textures, plat, dessert

ASSIETTE du marché

25 €

ASSORTIMENTS Tapas du moment

20 €

Crème de haricots rouges, tartare d'algues, tapenade, houmous, chips de légumes, crackers végétaux...

MENU des Pitchouns

15 €

Selon le jour

Galette végétale, pommes de terre au four façon frites

Ou Tagliatelles et légumes

2 boules de glaces

Pour commencer

15€

Entrée du jour

Shot vitaminé du moment (extrait à froid)

Carpaccio de radis à l'umeboshi

Panisse

Tartare de légumes croquants, vinaigrette clémentine

Ravioles betteraves, crème cajou fenouil citron

Salade sauvage et fleurie

Terrine végétale au curry

Maki aux légumes marinés et graines germées

Chausson blette, pignons, olives

Pesto de chou kale

Quiche aux asperges

Muffin tomates séchés, courgette et roquette

Nems de blettes à la menthe Assortiment de légumes lacto- ferment

Pour suivre

20€ - 25€

Suggestion du jour

Lasagnes épinards, patate douce et crème coco

Riz printanier fenouil, radis rose, graines courges, cebettes et brocoli

Gratin de blettes

Risotto de petit épeautre aux légumes

Curry de pois chiches, pommes de terre, brocolis à l'indienne

Tagliatelles de petit épeautre et artichauts, crème graines de tournesol au curry

Tajine des légumes, boulghour aux raisins et amandes

Dahl de lentilles corail aux tomates confites

Omelette aux herbes sauvages, pommes de terre rôties

Brouillade aux truffes, poêlée de légumes (oeuf de nos poules)

Risotto de courge à la sauge

Risotto aux asperges et cèpes

En douceur

12 €

Fromages de pays

Famille YERNAUX « La Musardière »

Assortiment

de glaces ou sorbet de fabrication artisanale

Sans lactose, sans gluten

Gourmandise du jour

Moelleux au chocolat

NoCheescake citron et coco

Soupe de fruits au gingembre

Tulipe à l'orange
crème d'amande au cacao

Fondant cacao, éclat de fèves

Croustillant de sésame
au miel et pommes caramélisées

Tartelette aux fraises
et crème d'amande citronnée

