

Notre carte à emporter.

Les entrées.

.La roulade de carpaccio de bœuf, émulsion curry-pesto-truffes, parmesan, roquette.(#) 12.50€

.Les croquettes aux crevettes grises (à cuire), salade printanière.(@) 15.20€

.Les nems de volailles (à cuire) à l'aigre doux et wakamé. (@) 11.50€

Les plats

.L'escalope du golf, crème de tomates au basilic. (@) 16.00

.L'aubergine farcie à la chaire d'aubergine, riz, épices, pignons de pin. (végét-vegan) 13.50

(Aubergine, ail, échalote, pignons de pin, épices, raisins secs, herbes fraîches).

.Le riz sauté de volaille aux légumes, ail et sauce huitres. (#) 15.50€

.Le riz sauté de scampis aux épices, légumes et noix de cajou. (#) 16.50€

.Les boulettes maison , champignons, basilic, crème tartufata(@) 15.00

.Les tagliatelles fraîches aux champignons, ail, tomates et persil. (#) 13.50

.Les penne au pesto, parmesan, pignons de pin et pancetta. (#) 13.50

.Le curry rouge de volaille au lait de coco et basilic thai. 15.50€

.Le curry vert de scampis marinés au lait de coco. 16.50€

.Le poke bowl de quinoa, légumes de saison, saumon mariné, émulsion ananas. (#) 15.00€

.Le poke bowl de quinoa, légumes de saison, boeuf mariné, émulsion wasabi-soja. 16.50€

.Le poke bowl de quinoa, légumes de saison, boulettes kefta à la coriandre. 16.50€

En accompagnement au choix.

. Riz pilaf, p. Purée, p. Grenailles, pâtes

#Allergènes :

Arachide, gluten (blé), crustacés, œuf, poissons, arachide, fruits à coques (la noix de coco n'est pas considéré comme allergène), soja, lait, céleri, sésame, mollusques, lupin, sulfites.

@Lactose