

entrée du jour / partager

- soupe ou velouté de saison 7.00€
- salade de 'goût' 7.90€
- salade de morue et de poulpe aux edamames, algues et vinaigrette japonaise 10.80€
- pakora fumé de petits légumes avec ses sauces 7.90€
- gyoza aux légumes (4u) -u extra +1,50€- (AVEC GLUTEN) 7.80€
- paté végétaliennes faites maison avec chapati (AVEC OU SANS GLUTEN) 7.50€
- moules thaï et pommes de terre "de luxe" 11.90€ 8.90€
- tortellini de truffe avec sauce aux champignons japonais (AVEC GLUTEN) 13.50€ 10.80€

végétariens

- tofu wok * mariné au quinoa *, shiitake et pak choi 11.50€
- pad thai de nouilles de riz, boulettes de légumes*, kale et noix de cajou -oeuf* frit +1,60€- 12.50€
- bol mélange de falafels du jour avec salades, houmous 12.00€
- fajitas de heura * avec azuki, assortiment de légumes et guacamole (AVEC OU SANS GLUTEN) 12.50€

poisson et viandes

- calmars à la menthe avec crevettes panées et riz méditerranéen 12.20€
- saumon grillé avec tobiko et taboulé de quinoa*, légumes et algues 13.50€
- tartare de Maigre avec mangue, avocat et sorbete yuzu 14.50€
- poulet au curry kerala à la mangue et 'raita' (raita) 11.90€
- notre hamburger Albert Holl et pommes de terre 'de luxe' -oeuf* frit +1,60€ / brie +1,60€- 12.50€ 9.80€
- tatakya de filet de boeuf sur aubergine fumée et sauce ponzu 14.90€ 11.90€

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) 5.00€
- brownie au chocolat (SANS LACTOSE ET SANS GLUTEN) 4.00€
- gâteau au fromage (SANS GLUTEN) 4.00€
- gâteau végétalien du jour (SANS GLUTEN) 5.50€

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**