

ENTRÉES

- *Focaccia maison, Chèvre frais et 'Nduja, de Calabre 9 €*
- *Mezze vegan : houmous de lentille, sésame et poivre vert, focaccia maison (option crackers vegan et sans gluten) radis noir à l'huile de pistache grillée 9 €*
- *Petite assiette de charcuterie (maison Montalet), beurre et pickles maison 11 €*
- *Caponata sicilienne, aubergines, tomates, celery, câpres, olives (vegan et sans gluten) 9 €*
- *Gravlax de saumon maison, fenouil, sauce raifort 11 €*
- *Riz sauvage et légumes de saison rôtis, amandes grillées, cranberries, tomates cerise, herbes fraîches, concombre et salade (vegan et sans gluten) 15 €*
- *Entrée du jour à l'ardoise*

SALADE LA MAISON ROSE

- *Poitrine de poulet fermier, cuisson lente au paprika fumé, sauce yaourt, citron et menthe, concombre, croustons au pesto de roquette aux noix, pois chiches noirs bio 18 €*

MERCI D'ATTENDRE D'ÊTRE PLACÉ

POISSON

- . Brandade de morue, salade verte de saison 18 €

VIANDES

- . Poitrine de veau, cuisson lente au beurre de persil et vin blanc, servi avec des pommes de terre rôties (sans gluten) 20 €
- . Polpettes (boulettes de porc et bœuf aux herbes et épinard) en sauce tomate maison au romarin servies avec des pommes de terre rôties 20 €
- . Plat du jour à l'ardoise

ACCOMPAGNEMENTS

- . Petite salade verte 5 €
- . Pommes de terre rôties 6 €

DESSERTS

- . Pannacotta au lait d'amande et fleur d'oranger, compotée de framboises, pistaches (vegan et sans gluten) 8 €
- . Carrot cake, aux noix et romarin, glaçage au cream cheese. 8 €
- . Moelleux au chocolat à la farine d'amande (sans gluten) 9 €
- . Cheesecake à la rhubarbe 10 €
- Dessert du jour à l'ardoise
- Gateau tea-time du jour à l'ardoise

MINIMUM POUR PAIEMENT PAR CB 10 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

CARTE CRÉDIT / CARTE AMERICAN EXPRESS / CARTE TICKET RESTAURANT ACCEPTÉE