



MOOD FOOD



BEAUTÉ



FOCUS



ÉNERGIE



RÉCONFORT



DETOX

DEPUIS 13 ANS - PRODUITS FRAIS - CUISINE MAISON

MENU DEJÉUNER

FORMULE : PLAT CHAUD

+

ENTRÉE OU DESSERT : 15,50€

FORMULE : SALADE

+

ENTRÉE OU DESSERT : 15,50€

ENTRÉES : 4 €

Salade de fenouil, pommes, amandes

Gaspacho de concombre et menthe

Salade de chèvre et noisettes, sauce aigre douce

¼ de sandwich « pan con tomate » et tomme de brebis

Melon et jambon Serrano

Mojonade thon

PLATS : 12 €



BEAUTÉ

POULET MIJOTÉ AU ROMARIN ET CONCENTRÉ DE TOMATES

Riz basmati



RÉCONFORT

CHACHOUKA (poivrons et tomates rôties , Œuf Poché)

Boulgour



ÉNERGIE

TAGINE DE VEAU AUX CITRONS CONFITS

Courgettes et couscous



DETOX

BLANC DE POULET AUX ÉPICES CAJUN

Écrasé d'avocat et ratatouille



CERVEAU

OMELETTE ITALIENNE aux tomates, courgettes, carottes,
Épinard, mozzarella grillée et salade verte

SALADES : 12 €



BEAUTÉ

SALADE DE QUINOA , CHÈVRE FRAIS , FRAISES, NOISETTES CONCOMBRE

Sauce Huile d'Olive, Miel-,Citron



DETOX

SALADE DE LENTILLES DE CORAIL, FENOUIL, POMMES, ŒUF POCHÉ

Sauce Tamari-Citron-Huile d'olive



ÉNERGIE

SALADE DE POULET FUMÉ, AVOCAT ECRASÉ, TOMATES, OIGNONS

Sauce Huile d'olive, Citron



RÉCONFORT

SALADE DE POULET AUX ÉPICES CAJUN, CHÈVRE FRAIS, NOISETTES

Sauce aigre douce

DESSERTS : 4 €

Salade de Myrtilles - pastèque

Gâteau patates douces - noisettes - pépites de chocolat

Gâteau poires - chocolat

Panacotta coulis fruits rouges ou mangue

Mousse au chocolat

Fromage blanc coulis de fruits rouges ou mangue



MOOD FOOD



BEAUTÉ



FOCUS



ÉNERGIE



RÉCONFORT



DETOX

CARTE DU SOIR

DEPUIS 13 ANS - PRODUITS FRAIS - CUISINE MAISON

ENTRÉES / TAPAS / PLANCHES



DETOX

**SALADE DE FENOUIL, POIS CASSÉS, POMMES,
AMANDES ET AIGRE-DOUX : 7 €**



ÉNERGIE

**BURRATINA ET TAPENADE : 12 €
TARTARE DE BÛCHE DE CHÈVRE, NOISETTES
ET AIGRE-DOUX : 9 €
DHAL : 7 €**



CERVEAU

**HOUMOUS TAHINI : 6 €
MOJONADE THON : 7 €
TARTINE D'AVOCAT AUX FIGUES : 12 €**



BEAUTÉ

**DHAL : 7 €
SOUPE DE PETITS POIS ET ŒUF POCHÉ : 9 €**



RÉCONFORT

**SAINT-MARCELLIN CHAUD AU MIEL : 8 €
COCOTTE DE CAMEMBERT À LA TRUFFE : 16 €
PLANCHE DE FROMAGES : 18 €
TARTINE DE JAMBON SERRANO ET
TOMME DE BREBIS : 12 €
PLANCHE DE CHARCUTERIE : 18 €**

PLATS : 17 €



TAJINE DE VEAU AUX CAROTTES

Graines de couscous



VOLAILLE AU SATÉ ET QUINOA



OMELETTE ITALIENNE AUX LÉGUMES ET MOZZARELLA FONDUE

Salade verte



BLANC DE POULET AUX ÉPICES CAJUN

Écrasé d'avocat et ratatouille



DHAL ET ŒUF POCHÉ

Riz basmati

DESSERTS : 6 €

Salade de melon vert et myrtilles

Gâteau à la patate douce, noisettes et pépites de chocolat

Cake poire et caramel

Panna cotta, coulis de fruits rouges ou mangue

Mousse au chocolat

Fromage blanc, coulis de fruits rouges ou mangue



BOISSONS

SOFTS

Jus pressé a froid	6€
Badoit/ Evian 33cl / Soda	3,50€
Citronnade Maison	4€

BIERES

Bière pression , Blonde Moretti	5,50 € / 8€
Bière bouteille IPA ou Corona	5,50€

COCKTAILS/BULLES

Spritz Apérol ou Spritz Saint Germain	8€
Moscow Mule	8€
Gin tonic	8€
Champagne	9€ / 55€
Prosecco	6€/32€

ROUGES

Languedoc, Syrah, Domaine de la Jasse	4,50€/ 24€
Reuilly, Denis Jamain , vins Joseph de Maistre	6€/ 32€
Côte de Gascogne , Ronde des fruits , Villa Dria	5,50€/ 28€
Bourgogne, Pinot noir , Maison Montjoie	6€ / 32€

ROSE / GRIS

Rosé Rabbit, Domaine Joseph de Maistre	6€/ 28€
Gris , Reuilly , Denis Jamain	5€ / 26€
Rosé du moment	5,50€ / 28€

BLANCS

Chardonnay, Domaine de Montlobre	5€ / 26€
Sauvignon , Côte de Gascogne , Villa Dria	4€ / 24€
Menetou Salon , Domaine Saint Ceol, Vins Joseph de Maistre	6 € / 32 €