

MENU

ENTRÉES

Salade de chou kale bio, avocat et graines de courge torréfiées. **11€**

Velouté de potiron bio, garni de crème fraîche et de ciboulette fraîche. **10€**

Guacamole maison, servi avec des chips de légumes bio. **8€**



DESSERTS

Crumble aux fruits rouges bio, servi avec une quenelle de crème fouettée. **7€**

Tartelette aux fraises bio, sur un lit de crème pâtissière légère. **8€**

Sorbet citron bio rafraîchissant, accompagné d'un financier aux amandes. **6€**

PLATS PRINCIPAUX

Filet de truite bio de Bretagne, sauce au cidre et aux échalotes, accompagné de pommes de terre nouvelles. **20€**

Burger végétarien maison, composé d'un steak de lentilles corail, servi avec des frites de patates douces. **16€**

Poêlée de gnocchis bio aux épinards et aux champignons, sauce crémeuse au parmesan. **18€**

Pizza végétarienne maison, garnie de légumes grillés et de mozzarella fondante. **16€**

BOISSONS

Verre de cidre bio brut de Bretagne. **6€**

Limonade artisanale bio. **4€**

Eau de source plate en bouteille recyclable. **2€**

Café bio équitable, accompagné de carrés de chocolat noir bio. **5€**