
Menu 1 : Le Bistrot Gourmand (Traditionnel Français)

Entrées

- ❖ **Velouté du Moment (9.00 €)**
 - *Description* : Crème de saison onctueuse (selon l'arrivage du marché), servie avec ses croûtons à l'ail et persil.
 - *Tags* : Végétarien
- ❖ **Terrine de Campagne (12.50 €)**
 - *Description* : Terrine maison, confite aux noisettes et Porto, accompagnée de cornichons et d'un toast de pain de seigle.
 - *Tags* : Contient : Gluten, Fruits à coque

Plats

- ❖ **Bœuf Bourguignon (22.00 €)**
 - *Description* : Joue de bœuf mijotée lentement au vin rouge de Bourgogne, champignons de Paris et carottes, servi avec des pommes de terre vapeur.
 - *Tags* : Plat signature
- ❖ **Filet de Bar Rôti (24.50 €)**
 - *Description* : Filet de bar frais rôti à la peau, sauce vierge aux agrumes et légumes de saison croquants.
 - *Tags* : Contient : Poisson

Desserts

- ❖ **Île Flottante Classique (8.50 €)**
 - *Description* : Œufs en neige légers sur crème anglaise vanillée et caramel doré.
 - *Tags* : Contient : Œuf, Lait
 - ❖ **Tarte Tatin (9.50 €)**
 - *Description* : Pommes caramélisées fondantes sur pâte feuilletée croustillante, servie tiède.
 - *Tags* : Contient : Gluten, Lait
-

Menu 2 : Tokyo Bites (Street Food Asiatique & Sushi)

Starters / Sides

- ❖ **Gyoza Végétaux (7.00 €)**
 - *Description* : 5 raviolis japonais farcis aux légumes et gingembre, grillés et servis avec sauce soja/sésame.
 - *Tags* : Vegan, Contient : Gluten, Sésame
- ❖ **Takoyaki (8.50 €)**
 - *Description* : 6 beignets de poulpe japonais, sauce Okonomiyaki, mayonnaise japonaise et copeaux de bonite.
 - *Tags* : Contient : Mollusques

Bowls & Mains

- **Ramen Tonkotsu Végé (16.00 €)**
 - *Description* : Bouillon riche aux légumes, nouilles, tofu mariné, œuf mollet, pousse de bambou et ciboulette.
 - *Tags* : Végétarien
- **Katsu Curry de Poulet (15.50 €)**
 - *Description* : Émincé de poulet pané croustillant, servi avec un riz blanc et une sauce curry japonais douce.
 - *Tags* : Contient : Gluten

Sushi / Rolls

- ❖ **Spicy Tuna Roll (14.00 €)**
 - *Description* : 8 pièces. Thon épicé, avocat, concombre, sésame et un léger topping de Sriracha.
 - *Tags* : Piquant, Contient : Poisson, Sésame
 - ❖ **Avocat Maki (5.50 €)**
 - *Description* : 6 pièces. Classique rouleau d'avocat.
 - *Tags* : Vegan
-

Menu 3 : The Green Lab (Végétalien & Healthy)

Power Bowls

- ❖ **Buddha Bowl "Énergie" (15.00 €)**
 - *Description* : Quinoa, patates douces rôties, chou kale, pois chiches grillés, avocat, et vinaigrette crémeuse au tahini.
 - *Tags* : Vegan, Sans gluten
- ❖ **Salade "Détox" (14.50 €)**
 - *Description* : Jeunes pousses, concombre, pomme verte, noix de pécan, grenade, et une sauce légère au sirop d'érable et citron.
 - *Tags* : Vegan, Sans gluten, Contient : Fruits à coque

Plats Chauds

- ❖ **Burger de Haricots Noirs (17.50 €)**
 - *Description* : Galette maison de haricots noirs et épices, bun complet, guacamole, oignons rouges, et frites de légumes racines.
 - *Tags* : Vegan, Contient : Gluten
- ❖ **Curry de Légumes Verts (16.00 €)**
 - *Description* : Épinards, brocolis, haricots verts, lait de coco, gingembre et citronnelle, servi avec du riz basmati complet.
 - *Tags* : Vegan, Sans gluten

Boissons

- ❖ **Jus Vert Pressé (6.50 €)**
 - *Description* : Pomme, épinard, céleri, concombre, gingembre. Pressé à froid.
 - *Tags* : Vegan, Frais
 - ❖ **Golden Latte (5.00 €)**
 - *Description* : Boisson chaude au lait végétal, curcuma, gingembre et poivre noir.
 - *Tags* : Vegan
-

Menu 4 : Pizza Arte (Pizzeria Artisanale)

Antipasti

- ❖ **Bruschetta Classica (8.00 €)**
 - *Description* : Tranches de pain de campagne grillées, tomates fraîches, ail, basilic et huile d'olive extra vierge.
 - *Tags* : Végétarien, Contient : Gluten
- ❖ **Assiette de Charcuterie (14.00 €)**
 - *Description* : Sélection de Prosciutto di Parma, Salami, Mortadelle et olives marinées.
 - *Tags* : Traditionnel

Pizzas Classiques

- ❖ **La Margherita (12.00 €)**
 - *Description* : Sauce tomate San Marzano, mozzarella Fior di Latte, basilic frais.
 - *Tags* : Végétarien, Contient : Gluten, Lait
- ❖ **La Napoletana (13.50 €)**
 - *Description* : Sauce tomate, anchois, câpres, olives noires, ail (sans mozzarella).
 - *Tags* : Contient : Poisson, Gluten

Pizzas Création

- ❖ **La Boscaiola (18.00 €)**
 - *Description* : Crème de truffe, mozzarella, champignons de Paris frais, jambon blanc cuit supérieur.
 - *Tags* : Plat gourmand, Contient : Gluten, Lait
 - ❖ **La Végétale de saison (17.00 €)**
 - *Description* : Crème de courge, mozzarella fumée, chèvre frais, noix, miel (légumes varient selon saison).
 - *Tags* : Végétarien, Contient : Gluten, Fruits à coque
-

Menu 5 : Le Matinal Chic (Brunch / Café)

Œufs & Salé

- ❖ **Eggs Benedict Royal (18.50 €)**
 - *Description* : Deux œufs pochés, saumon fumé d'Écosse, muffins anglais toastés et sauce hollandaise maison.
 - *Tags* : Contient : Œuf, Poisson, Gluten, Lait
- ❖ **Avocado Toast & Feta (13.00 €)**
 - *Description* : Pain au levain, purée d'avocat, feta émiettée, graines de courge, huile d'olive et zeste de citron.
 - *Tags* : Végétarien, Contient : Gluten, Lait

Sucré

- ❖ **Pancakes aux Myrtilles (11.00 €)**
 - *Description* : Piles de trois pancakes moelleux, sirop d'érable pur et myrtilles fraîches.
 - *Tags* : Végétarien, Contient : Œuf, Gluten, Lait
- ❖ **Granola Bowl Maison (9.50 €)**
 - *Description* : Granola croustillant, yaourt grec, fruits frais de saison et une touche de miel.
 - *Tags* : Végétarien, Contient : Fruits à coque

Boissons Chaudes

- ❖ **Latte Art (4.50 €)**
 - *Description* : Espresso, lait entier moussé (option lait végétal disponible).
 - *Tags* : Contient : Lait
 - ❖ **Thé Vert Matcha (5.00 €)**
 - *Description* : Poudre de thé matcha fouettée à l'eau chaude.
 - *Tags* : Vegan, Bio
-