



Notre carte de printemps

Bio, local et 0 déchet



Nos plats fixes de printemps

- Spätzles aux champignons
- Curry de légumes
- Bourguignon de volaille, pommes de terre au four
- Truite grillée, pâtes au pesto de tomate

En avril

- Galettes de lentilles et houmous au sésame
- Gratin au tian de légumes

En mai

- Wok de nouilles sautées aux légumes et tofu caramélisé
- Tajine de légumes épicés

Et, en juin

- Buddha Bowl au fromage de chèvre
- Salade de pâtes, pesto de roquette et tomates séchées

Nos entrées

- Salade de pommes de terre
- Quiche Lorraine

Nos desserts

- Compote à la myrtille
- Tiramisu fruits rouges
- Crème caramel beurre salé
- Tarte aux pommes

