



Notre carte d'été

Bio, local et 0 déchet



Nos plats fixes d'été

- Chili végétarien
- Quiche chèvre ciboulette
- Salade de poulet et crudités
- Poke bowl à la truite

En juillet

- Gratin de spaetzles aux légumes
- Steak végétal, potatoes et poêlée de champignons

En août

- Röstis de pommes de terre, crème de champignons
- Polenta sauce basilic et tomates séchées

Et, en septembre

- Confit d'aubergine
- Spaetzles à la sauce napolitaine

Nos entrées

- Gaspacho tomate basilic
- Tarte aux poireaux

Nos desserts

- Crumble pomme myrtille
- Smoothie d'été
- Fraisier
- Compote pommes rhubarbe

