

# Carte d'Avril 2016

\*\*\*



## \* NOS SALADES COMPLETES

### Salade Super Warrior

Quinoa, betterave crue, avocat, pomme, agrumes et herbes fraîches

### Ravioles crues de légumes aux rillettes de noix 100% Raw Food

Et son mélange de feuilles vertes

### Super salade

Kale, pousses d'épinards, quinoa, avocat, fenouil, cranberries et bananes

### Salade de saumon BIO mariné au citron

Batavia, pousses d'épinards, fenouil et chutney d'ailles, vinaigrette à l'orange

## \* NOS PLATS VEGETARIENS

### Steak végétal d'azukis aux épices tex-mex

Guacamole, poires rôties et salade verte

### Lasagnes de patate douce et ricotta de tofu

Accompagnées de mélange de feuilles vertes et chou rouge

### Suggestion végétarienne du Chef selon produits du marché

## \* NOS PLATS TRADITIONNELS

### Wrap de poulet sauce satay et légumes croquants

Accompagné de sa salade mêlée

## \* DESSERTS & PATISSERIE « MAISON »

Ma Mousse « Anti-Age » au chocolat noir & noix du Brésil

Crumble de pommes et myrtilles juste chaud...

Compote de pommes et myrtilles, sans sucre ajouté

Muffin Ô chocolat

Brownie aux noix de pécan

Cake Thé Vert Matcha et baies de Goji

Cake citron aux graines de pavot

Cookie aux amandes et raisins

## Café Gourmand

Café bio fairtrade



et les mini surprises du Chef



Découverte végétarienne 39.-	27 13
Super salade ***	27 12
Suggestion du Chef ***	26 12
Crumble de pommes et myrtilles	32

'Fit & Tasty' 27.-	34
Soupe du jour et Salade Super Warrior ***	11 10
Café bio	9 8 8 8 8 4,2



9,5

Entre 12h et 14h30, la consommation d'au moins un plat par personne est requise.

Viande d'origine suisse et saumon BIO d'Irlande