TAN living food

Entrées à la carte

Tartare de fenouil à l'avocat mariné aux herbes et à l'huile d'argan, graines germées et jeunes pousses, sauce crue à la tomate séchée	€ 23,5
Salade composée du jour, crème de noix de cajou, graines germées et jeunes pousses, sauce crue à la tomate séchée	€ 23,5
Fromage de chèvre au lait cru, salade de fenouil et pomme, verdures de saison et graines germés, sauce crue aux noix de Grenoble au miel	€ 24,5
Tartare de truite arc-en-ciel bio de Wallonie marinée à la moutarde maison, verdures de saison et graines germées à la tomate séchée.	€ 25,5
Tartare de bar mariné aux herbes et à l'huile d'argan, graines germées et jeunes pousses, sauce crue à la tomate séchée.	€ 25,5

Plats à la carte

Oeufs bio en ramequin cuit vapeur **(OU)** proposition du chef végan, émulsion végan du jour, vapeur de légumes de saison, sauce crue persillade	€ 25,5
Filet de truite arc-en-ciel bio de Wallonie cuit à basse température, vapeur de légumes de saison, sauce crue à l'huile d'olive vierge.	€ 27,5
Filet de bar de ligne cuit à basse température, légumes de légumes de saison, sauce crue aux herbes.	€ 27,5
Filet de canard mulard cuit à basse température, vapeur de légumes de saison, sauce crue orientale.	€ 29,5

Desserts à la carte

Tarte végan au chocolat d'Equateur, coulis des fruits du jour	€ 10,5
Tarte végan crue aux fruits de saison, coulis des fruits du jour	€ 10,5

Business Lunch

Au choix parmi les entrées, plats et desserts de la carte

Menu 3 services végan	**€ 47**
Menu 3 services carné	**€ 55**