











Entrées à la carte

Les allergènes sont indiqués en gras et en gris.

- 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  € 25,5
- Salade composée du jour, crème de **noix de cajou**, graines germées et jeunes pousses, sauce crue à la tomate séchée  € 25,5
- Fromage de chèvre au lait cru**, salade de fenouil et pomme, légumes de saison et graines germées, sauce crue aux **noix de Grenoble** au miel  € 25,5
- Tartare de truite** arc-en-ciel bio de Wallonie marinée à la moutarde maison, légumes de saison et graines germées à la tomate séchée  € 27,5
- Tartare de bar** mariné aux herbes et à l'huile d'argan, graines germées et jeunes pousses, sauce crue à la tomate séchée  € 27,5

Plats à la carte

- Œufs** bio en ramequin cuit vapeur  **OU** proposition végan du chef, 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  € 33
- Filet de bar** de ligne cuit à basse température, légumes de saison, sauce crue aux herbes  € 33
- Filet de canard mulard cuit à basse température, vapeur de légumes de saison, sauce crue orientale  € 33

Desserts à la carte

- Tarte végan au chocolat d'Equateur, coulis des fruits du jour € 10,5
- Tarte végan crue aux fruits de saison (**noix de cajou**), 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