

## POUR COMMENCER

- Houmous, crudités bio, olives kalamata et graines de sésame 10
- Aubergine biologique, miel de canne à sucre et zeste de citron vert 8
- Gazpacho de fraises, fromage de chèvre, graines de tournesol et huile d'olive fruitée 8
- Pain grillé avec escalivada et sauce romesco 16
- Fromage Manchego frit avec confiture de tomates 10

## SALADES

- Burrata, mâche, pesto de roquette, abricot au sirop et fruits rouges 14
- Laitue vivante, menthe, basilic et vinaigrette à la pistache 16
- Laitue scarole, mangue, tomate, chou de Lombardie, pignons de pin et vinaigrette au miel et à la moutarde 12

Épinards, noix de pécan, chips de légumes, fromage de chèvre caramélisé et miel de moutarde 14

Salade de quinoa avec avocat, betterave, fromage feta et vinaigrette au yuzu et à la moutarde 16

## PLATS

Servi avec :  
Laitue assaisonnée, chou-fleur coloré et oignon rouge mariné

Saumon grillé avec sauce mojo verte 22

Poulet désossé Josper rôti au curry thaïlandais 18

Hampe de Wagyu avec sauce sucrée et épicée rouge et jaune 26

Tataki de thon à la sauce barbecue asiatique 28

Steak de tofu bio avec sauce mojo rouge 16

## BOWLS

Poke bowl au thon 22

Poke bowl au saumon 18

## GUARNICIONS

Pommes de terre rôties	6
Brocoli avec vinaigrette au sésame	6
Choux de Bruxelles avec sauce teriyaki et jambon ibérique croquant	6
Avocat grillé avec pico de gallo	6
Focaccia aux olives	6
Riz complet	4
Pain à la tomate	6

## DESSERTS

Carrot cake	6
Gâteau aux amandes	6
Gâteau au citron	6
Brownie	8
Cheesecake et au caramel au miso	8
Riz au lait à la mangue	8

## BOISSONS

Jus boost épinards, cantaloup, pomme verte	8
Jus detox betterave, orange, fraises	8
Energizing smoothie carotte, mandarine et gingembre	12
Glow smoothie mélange de baies rouges	12
Limonade au yuzu, au gingembre et au miel	6
Thé glacé à l'hibiscus	6

KO  
ZA  
RA