



A PARTAGER

- Planche de charcuterie de la Maison Consolaro 17€
- ✓ • Planche de fromage de la région 17€
- Planche mixte 26€

ENTRÉES

- Gravlax de Truite Des Pyrénées à l'Orange et Poivre de Timut, Chips de Nori, Duo de Chantilly à la Verveine et au Chanvre 12€
- Gaspacho de légumes, crème montée à la Coco, Shiitakés Grillées et Chips de Lard 8€
- ✓ • Raviolis frits, Ricotta, Miel, Wakamés, et Légumes (par 4) 9€
- ✓ • Carpaccio de Betteraves et Radis Noirs à l'huile de sésame et citron vert 8€
Cream Cheese à l'huile de Bergamote
- Entrée du jour* 6,5€

PLATS

- ✓ • Bao Burger (Steak de Bœuf ou Végétal), mesclun de salade, Patatas et mayonnaise maison au sésame noir 16,7€
- ✓ • PokeTheL - Riz vinaigré, carottes, choux, édamamés, Tofu rôti aux épices, Cream cheese parfumé à la Bergamote, Pickles de légumes, Oignons frits 15,5€
SUPP + 2.50€ Saucisse de Toulouse de la Maison Consolaro à la Citronnelle
- Tartare de Truite des Pyrénées à l'asiatique aux herbes du Mekong, Pickles, Pousses de Soja, Carottes, Gingembre Cacahuètes, Patatas et mayonnaise maison 19,8€
- Ribs de Porc laqué au sésame, Wok de légumes de saisons 18€
- Plat du jour* 13,5€

DESSERTS

- Café Gourmand ou Bulles Gourmande (Coupe de Bulles) 10,5€ /14€
- Tartelette au Chocolat et Café du Laos 10€
- CheeseCake au Pandan, Chantilly au Chanvre 9€
- Dôme de chocolat blanc, Rose et Hibiscus 11€
- Boule de glace (1/2/3) – Glace des Alpes – Maître Artisan Glacier 3,5€ /6,5€ /9€
Vanille, Fraise, Chocolat, Sésame noir, Mangue, Yuzu
- Dessert du Jour* 6,5€

FORMULES DÉJEUNER

- *Plat de l'ardoise du jour + Café BIO Malongo 14,50€
- *Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert de l'ardoise du jour 16,50€
- *Entrée + Plat + Dessert de l'ardoise du jour 19€

