

# Les Plats du Chef

## VEGETALIEN

SALADE LENTILLES, ET TOFU ROTI\*\*  
(avec légumes - portion 300g) 12.50

MIJOTE DE TEMPEH (SOJA) AUX LEGUMES\*  
(Patate douce, courge - servi avec quinoa) 18.00

---

## VEGETARIEN

DAHL DE LENTILLES CORAIL AU LAIT DE COCO\*\*  
(Lime, pickles de chou fleur, carotte et courgette  
, servi avec pain pita) 18.50

SALADE GAMBAS ET LEGUMES CROQUANTS\*  
(riz sauvages, carottes, fruits a coque, crevettes  
papaye, sauce soja) 17.50

---

## FLEXITARIEN

PORC FONDANT AUX ASPERGES ET  
POMMES DE TERRES NOUVELLES\*\*\* 18.50  
(carottes et petits pois)

GOULASH DE BOEUF A LA HONGROISE \*\* 18.50  
(Tomate et pommes de terre fondantes)

MIJOTE DE POULET AUX LEGUMES\* 18.50  
(Légumes de saison, pruneaux - servi avec  
semoule aux amandes)

Les plats sont servis avec salade verte en entrée (sauf salades).

\*\*\*sans gluten \*\*sans gluten- sans lactose \*sans lactose

# LA CARTE

## NOS APEROS GOURMANDS

Saucisse sèche (Ponts. de Martel) 9.50  
Houmous 3.50  
Terrine de campagne 11.00  
Planchette mixte 13.00  
La mini planchette 7.00

---

## NOS ENCAS SYMPAS

Gazpacho 6.00  
Pizza thon 11.00  
Pizza, champignons 10.00  
Pizza royale (jambon - champignons) 11.00

---

## NOS DOUCEURS

Riz au lait à la mangue 5.50  
Crumble aux pommes 7.00  
Mini verrine (selon disponibilité) 3.00  
Glace artisanale (le petit pot) 4.80

**Tous nos prix en CHF TTC incluent le service**  
**En cas d' allergie, merci de le préciser**