

petite FAIM ?!

SOUPES maison

*préparées avec , chaque jour
une recette différente !
(voir cartes menus)*



25 cl - 2.50 €

BRETZELS

*frais du jour, comme en Alsace !
à l'unité - 1.50 €*



QUICHES & CAKES maison

*préparés avec , chaque jour une recette différente !
(voir cartes menus)*



une part - 2.50 €

GLACES GEMELLI

**1 boule - 3 €
2 boules - 5 €
3 boules - 6,50€**



parfums : vanille, chocolat au lait, café, noisette, nougat, pêche de vigne



PAIN

0.50 €

menus (en) détails



jeudi 25



Velouté butternut / patate douce (V, SL et SG)

Cake jambon / olives vertes / emmental (SG)
préparé avec de la farine de riz et du lait d'amande

Quiche aux oignons et petits pois (V)

vendredi 26



Velouté petits pois / carottes / lait de coco (V, SL et SG)

Cake feta / tomates séchées / graines de tournesol (V et SG)
préparé avec de la farine de riz et du lait d'amande

Quiche poireaux / carottes / emmental (V)

Tarte oignons / chèvre / miel (V)



samedi 27

Velouté butternut / patate douce (V, SL et SG)

Cake feta / olives noires (V et SG)
préparé avec de la farine de riz et du lait d'amande

Cake carottes / fromage de chèvre / graines de courge
préparé avec de la farine de riz et du lait d'amande (V et SG)

Quiche SAUMON,
Quiche LORRAINE ou Quiche ROQUEFORT (V)



dimanche 28



Velouté carottes / blancs de poireaux
et pommes de terre (V, SL et SG)

+ Cakes et quiches... En fonction de l'humeur de la cheffe
et du succès des plats précédents ;-)

V = végétarien / SL = sans lactose / SG = sans gluten

grande SOIF ?

BIERES

BRASSERIE DU RHÔNE
MONTÉLIMAR



Blonde - 25 cl	2.50 €
Ambrée - 25 cl	2.50 €

VIN



Rouge - 12,5 cl SERRES DES VIGNES (26) - BIO	2.50 €
Blanc - 12,5 cl CHÂTEAU VESSIÈRE (30) AOP - COSTIÈRES DE NÎMES - BIO	2.50 €

SOFTS



Jus de pomme - 25 cl BIO	2 €
Limonade - 25 cl BIO	2 €