

DÉJEUNER D U MARDI AU SAMEDI • 12 H - 13H45

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 22€ / PLAT SEUL • 17,50€

MENU COMPLET : ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 25€

ENTRÉES

- Salade de pommes de terre, haricots verts et oignons rouges, aneth et sauce noisettes.
- Concombre et maquereau sujime (mariné), sauce sésame vinaigre, pickles de gingembre.
- Poulet vapeur et aubergines rôties, sauce ponzu, cébettes, aillet, menthe.

PLAT

SOBA • Nouilles de sarrasin (froides) aux tomates & pêches, shiso, sésame et zestes de citron.

Pêche du jour vapeur, riz blanc, salade de carottes, fenouil, céleri, ciboulette, coriandre, huile piment ail, sauce nikiri au gingembre.

Menchikatsu • Boulette de bœuf & cochon panée, salade de courgettes et chou rouge, riz blanc.

DESSERTS DU JOUR à l'ardoise

•

Menu enfant 12 € • Grand bol de riz, légumes + friture de poisson ou viande.

BENTO (à emporter - plat consigné) • 17,50€ au choix dans les plats.

•

Pêche issue de petits bateaux : Dima & Fagoaga.

Viande : Boucherie des Familles / Curutchet

Nos ingrédients sont issus de l'agriculture biologique à 90%