



MENU DU MIDI

LU-VE 12:00 - 14:00

BOWLS

CAESAR SALAD AVEC POULET GRILLÉ ET PARMESAN 19.-

RIZ JAPONAIS, CREVETTES, TOMATES CERISES, CAROTTES, CHOU ROUGE, AMANDES ET SAUCE AUX AGRUMES 21.-

RIZ JAPONAIS, POULET, AVOCAT, ICEBERG, MAÏS, TOMATES CERISES ET SAUCE TERYIAKI 22.-

RIZ JAPONAIS, THON FRAIS MARINÉ AU SOJA ET CITRON VERT, EDAMAME, YOGOURT GREC OIGNONS CARAMÉLISÉS, POIRE ET GRENADE 23.-

RIZ JAPONAIS, TOFU FUMÉ, EDAMAME, RADIS, POMMES ET MAYO VÉGÉTALIENNE AUX OLIVES 22.- 

PÂTES

SPAGHETTI CARBONARA 23.-

TAGLIATELLES AUX CÈPES 24.-

TAGLIATELLES AU RAGOÛT DE LAPIN ET SON JUS 24.-

RAVIOLIS AU RAGOÛT DE BŒUF, FONDUE AU FROMAGE TALEGGIO ET RÉDUCTION DE VIN ROUGE 27.-

PIZZOCCHERI GRATIN 22.-

VIANDE

ROASTBEEF DE BŒUF CHAUD AVEC SA SAUCE 32.- 

BURGER INTERNAZIONALE 29.- 

VEGAN BURGER 29.-  

TATAKI DE THON ROUGE AVEC SAUCE AUX AGRUMES ET SOJA 36.- 

PINSAS

MARGHERITA: TOMATE, MOZZARELLA DE BUFFLE ET BASILIC 18.-

DIAVOLA: TOMATE, MOZZARELLA DE BUFFLE, SALAMI ÉPICÉ ET FROMAGE GORGONZOLA 23.-

PARMIGIANA: TOMATE, MOZZARELLA DE BUFFLE, AUBERGINES GRILLÉES ET PARMESAN 20.-

CRUDO: TOMATE, MOZZARELLA DE BUFFLE, JAMBON CRU ET TOMATES SÉCHÉES 24.-

DESSERT

CRÈME CARAMEL 8.-

TIRAMISÙ CLASSIQUE 9.-

STRUDEL AUX POMMES AVEC CHÂTAIGNES ET SAUCE À LA VANILLE 10.-

SÉLECTION DE GLACES ARTISANALES 3.50



AVEC ACCOMPAGNEMENT



VÉGÉTALIEN

POUR ALLERGIES ET INTOLÉRANCES, VEUILLEZ CONTACTER LE STAFF