



FORMULE DU MIDI
DU 3 AU 14 MARS 2026

PLAT SEUL	14 €
ENTRÉE + PLAT <i>ou</i> PLAT + DESSERT	18 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	21 €

ENTRÉES

Frittata aux Épinards & Fromage de Chèvre (GF)
omelette cuite au four

Velouté de Carottes Rôties au Cumin (V-GF)

PLATS

Pad Gra Prow (GF)
sauté de boeuf au basilic thaï, oignon et ail, servi avec des brocolis et du riz

Pasta all'Amatriciana
pâtes dans une sauce tomate cuisinée, pancetta grillée et pecorino

Crevettes Al Ajillo (GF)
crevettes sauvages cuites dans une sauce à l'ail et à l'huile d'olive, servies avec des pommes de terre

Dahl Tadka (V-GF)
lentilles corail - tomates - lait de coco - oignon - ail - noix de cajou - épices - gingembre - riz

DESSERTS

Panna Cotta au coulis de framboise (GF)

Mousse au Chocolat Noir (GF)

Kesari
gâteau de semoule parfumé à la cardamome, sirop au safran et raisins secs

V : végétarien

GF : gluten free / sans gluten