

NOS PLATS

SALADE THAÏ AU POULET 14.50

Poulet, mangue, carottes, oignons cibette, ail, piment vert, tomates cerises, menthe, coriandre, cacahouètes et vinaigrette Thaï. Servie avec un bol de riz.

AGUACHILE AU CABILLAUD (CEVICHE MEXICAIN) 16.50

Cabillaud, concombre, poivrons rouges, oignons rouges, citron vert, ail, piment vert, coriandre. Servi avec des chips mexicaines.

BURATTA SUNSHINE 14.00

Tomates jaunes, ananas, buratta, jeunes pousses, pignons.

SALADE INCA 13.50

Quinoa, avocat, maïs, fèves vertes, oignons rouges, tomates, carottes, coriandre.

TATAKI DE THON 15.00

Tranches de thon snacké, pignons grillés, sésames. Servi avec une salade de jeunes pousses et un bol de riz.

SALADE LA RESERVE 15.00

Mélange de jeunes pousses, quinoa, concombre, tomates, poivrons rouges, poulet, œuf, parmesan, pignon de pins.

GHORMEH SABZI 16.00

Plat populaire en Iran, Azerbaïdjan, Turquie et Irak.

Bœuf (origine UK) cuisiné dans un mélange de végétaux sautés (épinards, coriandre, persil, feuilles de fenugrec) une touche de tomate et des haricots rouges. Accompagné d'un bol de riz.

CURRY DE POISSON 14.50

Cabillaud, lait de coco, curry jaune, pois gourmands, tomates, coriandre, citron vert. Servi avec un bol de riz.

WRAP AU POULET 13.50

Tortilla, poulet, mayonnaise citronnée, œuf, avocat, tomates, persil, parmesan, roquette. Servi avec une salade de jeunes pousses.

SUPPLEMENTS

SALADE 2.50

ŒUF 2.50

RIZ 2.50

POISSON 3.50

NOS DESSERTS

DESSERT DU MOMENT 7.00

CHEESECAKE VANILLE CITRON 7.00

SMOOTHIE 6.50

MILKSHAKE 6.50

PRIX NET TTC – SERVICE COMPRIS
EN CAS D'ALLERGIES, LA CARTE DES ALLERGENES ET DISPONIBLE AU COMPTOIR.