



## LA CARTE ÉTÉ NUTRIGASTRONOMIQUE

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 21 €**

--

**Entrée + Plat + Dessert : 26 €**

--

**Menu enfant \* : Entrée + Plat + dessert : 12 €**

Nous vous proposons une cuisine savoureuse, saine, sur-mesure et respectueuse de votre santé au quotidien.

Tous nos plats sont faits maison et respectent la saisonnalité des produits.

La carte a été élaborée pour répondre à vos envies et vos besoins sans contrainte.

**Réservations : 04 73 86 34 47**

*\*Hors boissons - jusqu'à 12 ans*

## ENTRÉES

Melon Charentais et jambon sec d'Auvergne,  
réduction vinaigre balsamique et framboise au porto ●●● 10€50

--

Salade « Caprese » aux fraises et pesto de pistache ●● 9€90  
Plat végétarien

--

Ceviche de cabillaud, marinade aux herbes,  
jus de citron et fruits rouges, mélange de jeunes pousses ●●● 10€90  
Plat pimenté

--

Entrée du jour

## PLATS

Salade veggie estivale ●●● 13€90  
Plat végétarien

--

Bavette poêlée sauce au poivre, courgette snackée  
et écrasé de pommes de terre au basilic ●●● 18€80

--

Filets de rouget sauce vierge, ratatouille et polenta ●●● 16€90

--

Plat du jour

TRILOGIE DE FROMAGES D'Auvergne 5€00

## DESSERTS

Salade de fruits frais au basilic et Lemoncello ●●● 6€80

--

Tartare et mousse de fraises, crumble aux flocons d'avoine  
et gelée de menthe ●● 7€90

--

Tarte au chocolat et framboises, copeaux de chocolat blanc ● 7€50

--

Dessert du jour

Retrouvez ci-dessous les indications concernant les plats choisis cuisinés sur place :



Plats pauvres en gluten



Plats pauvres en lactose



Plats pauvres en fodmap's  
(légumes et fruits fermentescibles)