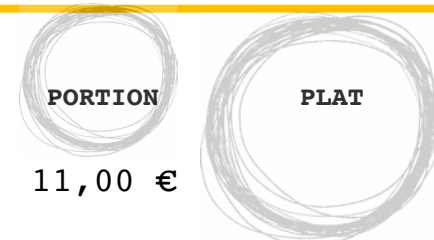










SUPERNATURE®

MENU DÉCOUVERTE : 2 PORTIONS SALÉES ET 1 DESSERT

28,00 € / PERSONNE









 OEUF COCOTTE/ SALADE D'HERBES EGG WITH CREAM	11,00 €	
 ASPERGES/ OEUF POCHÉ/ CRÈME DE PARMESAN ASPARAGUS/ POCHED EGG/ PARMESAN CHEESE DRESSING	12,00 €	
TEMPURA DE FLEUR DE COURGETTE/ ROUILLE CITRON VERT ZUCCHINI FLOWER TEMPURA/ GARLIC AND LEMON MAYONNAISE	12,00 €	
TARAMA/ COEUR DE ROMAINE/ PAIN GRILLÉ HUILE D'OLIVE TARAMA/ GREEN SALAD/ TOASTS	15,00 €	
GASPACHO À CROQUER/ TOMATE/ CONCOMBRE/ ROQUETTE / CÉLERI BRANCHE/ FETA WASABI TOMATOE SALAD WITH CELERI STALK/ CUCUMBER/ ROQUETTE/ FETA CHEESE AND WASABI	13,00 €	19,00 €
 BURRATA/ TOMATES RÔTIÉS/ PASTÈQUE/ FRAISE CREAMY ITALIAN CHEESE WITH ROASTED CHERRY TOMATOES, WATER MELON, STRAWBERRY	15,00 €	21,00 € (240GR)
 GNOCCHI AU PESTO ET PARMESAN/ ROQUETTE GNOCCHI WITH PESTO AND ITALIAN CHEESE/ SALAD	14,00 €	20,00 €
  MINI POIVRONS FARCIS À LA CAPONATA/ SALADE D'HERBES MINI PEPPERS STUFFED WITH CAPONATA/ HERBS SALAD	13,00 €	19,00 €
ORECHIETTE AU ROQUEFORT/ ENDIVE CARMINE CROQUANTE/ PIGNONS DE PIN PASTA WITH BLUE CHEESE CREAM/ CHICORY SALAD/ DIL	11,00 €	17,00 €
SALAD-BOWL VITALITÉ GALETTE VITALITÉ/ LÉGUMES CUIITS ET CRUS/ SALADE VEGETABLES SALAD/ VEGETABLES AND CEREAL PANCAKE/ SALAD		18,00 €
  GREEN STEW/ LÉGUMES/ LAIT COCO CITRONNELLE SHOYU/ RIZ ROUGE SAUVAGE/ CACAHUÈTE CHILI STEW OF PAK CHOÏ, LEEK, SPINACH, SNAP BEANS WITH COCONUT MILK/ DARK RICE/ GINGER LEMONGRASS/ PEANUTS		19,00 €

BURGERS

CHICKEN MOZZA BURGER/ REMOULADE DE CELERI CITRON/ PESTO/ ICEBERG/ HASH BROWN CHICKEN FILET / CELERIAC REMOULADE ANS LEMON/ PESTO/ SALAD/ HASH BROWN	19,00 €
FISH BURGER/ EGLEFIN PANÉ/ / ICEBERG/ PICKLE CONCOMBRE/ SAUCE TARTARE FROMAGE BLANC/ HASH BROWN FRIED WHITE FISH FILET BURGER/ SALAD/ CUCUMBER PICKLE/ COTTAGE CHEESE TARTAR SAUCE/ HASH BROWN	20,00 €
VEGE CHEESE BURGER/ GALETTE VITALITÉ/ CHEDDAR/ SAUCE AÏOLI FROMAGE BLANC HERBES / HASH BROWN VEGETABLES AND CEREAL PANCAKE BURGER/ CHEDDAR/ SALAD/ COTTAGE CHEESE WITH HERB AND GARLIC SAUCE/ HASH BROWN	19,00 €

DESSERTS

CHEESECAKE ORIGINAL	11,00 €
  SALADE DE FRAISE À LA MENTHE	11,00 €
TIRAMISU AUX FRAMBOISES	12,00 €
  MOUSSE FAÇON SNICKERS/ CROQUANT CHOCO-CACAHUÈTE/ CARAMEL SALÉ	11,00 €
TARTE FINE POMME RHUBARBE	10,00 €
BROOKIE FONDANT CHOCOLAT NOIR	10,00 €
FRENCH TOAST/ SIROP D'ÉRABLE	11,00 €
 CAFÉ GOURMAND (CAFÉ HORS MENU DÉCOUVERTE)	13,00 €
 GLACES ET SORBETS BIOLOGIQUES POT 120ML	6,90 €
SORBETS: CHOCOLAT - CITRON - FRAMBOISE - ABRICOT GLACES: NOIX DE COCO - THÉ VERT - VANILLE - CAFÉ	

COCKTAILS

LE VITALITÉ menthe, roquette, citron vert et rhum	15,00 €/ 12CL
LE SUPERBULLE citron vert, mandarine impériale, vin de méthode Champenoise	15,00 €/ 12CL
LE SPRITZ NATURE yuzu, cardamome, jus de carotte, liqueur d'agrumes, vin de méthode Champenoise	15,00 €/ 12CL

BIÈRES BOUTEILLE

BOUTEILLE MISSION PALE ALE DECK & DONOHUE	8,00 €/ 25CL
PILSNER BLONDE DECK & DONOHUE	7,00 €/ 25CL

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DRAPPIER BRUT NATURE	69,00 €/ 75CL
Pinot noir zéro dosage	14,00 €/ 15CL

VIN ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE 2019 AOC	35,00 €/ 75CL
	7,90 €/ 15CL

VINS BLANC

TOURAIN « SILEX » PREYS 2018 AOC	35,00 €/ 75CL
	7,50 €/ 15CL

VINS ROUGES

SOLSTICE DOMAINE VIRET 2018 VDF	39,00 €/ 75CL
	7,50 €/ 15CL

JUS FRAIS BIOLOGIQUES (33CL)

JUS DU JOUR	7,50 €
POMME	7,00 €
CAROTTE	7,00 €
POMME , CAROTTE, GINGEMBRE	8,00 €
ORANGE , CAROTTE, CITRON	8,00 €
PAMPLEMOUSSE, CITRON, GINGEMBRE	8,00 €
JUS VITALITÉ (POMME, ROQUETTE, MENTHE, CITRON VERT)	8,50 €
THÉ GLACÉ	7,50 €
BISSAP	7,50 €

CAFÉS/ THÉS ET INFUSIONS BIOLOGIQUES

ESPRESSO (3CL)	3,50 €
CAPUCCINO (8CL)	6,00 €
LATTE (8CL)	5,00 €
CHOCOLAT CHAUD (8CL)	6,00 €
CHÉ CHUN THÉ BLANC DU VIETNAM-YEN BAI (30CL)	6,00 €
TISANE JOUISSANCE (30CL)	6,00 €

Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes contenus dans nos plats. The allergen list is available upon request

Prix nets en euros par personne - Uniquement « faits maison ». Exclusively homemade dishes prepared in our kitchen from raw food products

MARCHE & DÉGUSTATION
PRINTEMPS DU GOÛT
PRODUITS DE BOUCHE