











SUPERNATURE®

MENU DÉCOUVERTE : 2 PORTIONS SALÉES ET 1 DESSERT

28,00 € / PERSONNE












 	SOUPE DE LENTILLE CORAIL RED LENTILS SOUP	11,00 €	
	OEUF CRÉMEUX/ CHOU FRISÉ GRILLÉ/ CRÈME PARMESAN-TRUFFE POCHED EGG/ GRILLED CABBAGE/ PARMESAN CHEESE AND TRUFFLE DRESSING	12,00 €	
 	POIREAU VINAIGRETTE/ SUPRÊME DE PAMPLEMOUSSE/ SHIZO POURPRE / NOIX AU MISO LEEKS / LEMON GRASS VINAIGRETTE / PINK GRAPEFRUIT SUPREME / PURPLE SHIZO / WALNUTS WITH MISO	12,00 €	
	CHURROS DE POMME DE TERRE / SAUCE AÏOLI POTATOE CHURROS/ GARLIC MAYONNAISE	12,00 €	
	TATIN D'OIGNONS NOUVEAUX À LA FOURME D'AMBERT TATIN OF SPRING ONION WITH BLUE CHEESE	13,00 €	
	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 €
	ASPERGE ET BROCOLI VAPEUR/ HOLLANDAISE AU YUZU/ GRANOLA SALÉ STEAMED ASPARAGUS AND BROCCOLI/ HOLLANDAISE SAUCE/ SALTED GRANOLA	14,00 €	20,00 €
	GNOCCHI / PARMESAN / CHAMPIGNON CRU/ CRÈME D'AIL NOIR GNOCCHI WITH ITALIAN CHEESE/ MUSHROOM/ DARK GARLIC CREAM	14,00 €	20,00 €
	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/ PATATE DOUCE FRITE CHICKEN FILET / CELERIAC REMOULADE ANS LEMON/ PESTO/ SALAD/ FRIED SWEET POTATOES	19,00 €
	FISH BURGER/ EGLEFIN PANÉ/ / ICEBERG/ PICKLE CONCOMBRE/ SAUCE TARTARE FROMAGE BLANC/ PATATE DOUCE FRITE FRIED WHITE FISH FILET BURGER/ SALAD/ CUCUMBER PICKLE/ COTTAGE CHEESE TARTAR SAUCE/ FRIED SWEET POTATOES	20,00 €
	VEGE CHEESE BURGER/ GALETTE VITALITÉ/ CHEDDAR/ SAUCE AÏOLI FROMAGE BLANC HERBES / PATATE DOUCE FRITE VEGETABLES AND CEREAL PANCAKE BURGER/ CHEDDAR/ SALAD/ COTTAGE CHEESE WITH HERB AND GARLIC SAUCE/ FRIED SWEET POTATO	19,00 €

DESSERTS

 	SOUPE DE FRAISE À LA MENTHE	11,00 €
 	MOUSSE FAÇON SNICKERS/ CROQUANT CHOCO-CACAHUÈTE/ CAMEL SALÉ	10,00 €
	TARTELETTE CITRON/ MERINGUE	10,00 €
	BROOKIE FONDANT CHOCOLAT NOIR	10,00 €
	CHEESECAKE ORIGINAL	11,00 €
 	PANCAKE FLEUR D'ORANGER (3 PIÈCES) / SIROP D'ÉRABLE / FRUITS FRAIS	12,00 €
 	CAFÉ GOURMAND (CAFÉ HORS MENU)	9,50 €
	GLACES ET SORBETS BIOLOGIQUES POT 120ML	6,90 €

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

MISSION BLONDE DECK & DONOHUE	8,00 €/ 33CL
JADE BLONDE BIO	7,00 €/ 25CL

CHAMPAGNE

OLIVIER HORIOT CHAMPAGNE AOC	75,00 €/ 75CL
Cuvée « Métisse » Noirs & Blancs Extra Brut	15,00 €/ 15CL

VIN ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE 2018 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 2016 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	8,50 €
BISSAP	8,50 €

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