











# Menu de restrictions alimentaires



L'Huile d'Olive

Végétarien, Végétalien, Coeliaque, Sans lactose

## PREMIER SERVICE











-    Entrée de Falafels servis sur sauce tomate Marcus
-   Rouleaux de printemps frits aux légumes, servis avec sauce chili sucrée
-    Salade garnie de graines de tournesol et citrouille, vinaigrette maison à l'échalote
-   Ajout de fromage Halloumi grillé

## SECOND SERVICE










Potage du moment

-    Petite Salade garnie, vinaigrette maison à l'échalote

## PLATS PRINCIPAUX

-    Chana Masala sur riz jasmin et légumes garni de limette fraîche
-   Sauté de légumes et nouilles Soba, sauce aux arachides à l'asiatique
-    Disponible avec vermicelles de riz
-   Lasagne végane au gratin (Lasagne, tombée épinards et oignons caramélisés, tofu crémeux assaisonné, ratatouille de légumes, sauce tomate Marcus, fauxmage )

## DESSERTS

-    Casserole de crumble aux petits fruits servi chaud
-    La douceur chocolatée avec coulis
-    Coupelle de sorbet du moment avec fruits



Végétalien



Sans produits laitiers



Sans Gluten

79\$ par personne plus taxes et service | Tous les items sont aussi disponibles à la carte