



ENTRÉES FRAÎCHES

.....

Bruschetta classique

La recette originale avec tomates, origan, huile d'olive et une pincée de sel

9

Bruschetta du chef

Une surprise qui change selon les saisons et les envies de notre cuisinier

12

Tostadas colorées

Tortilla croquante, garni de purée d'haricots noirs, salade, tomates et sauce maison

15

Soupe à la patate douce

garni de croûtons et/ou oignons frits

7 / 14

ENTRÉES FRITES

.....

Tortilla chips au maïs avec salsa verde

Une entrée mexicaine pour la petite faim, plutôt épicée

5

Crispy nuggets

À base de protéine de petit-pois, avec une panure dorée et croustillante faite maison. Servis avec ketchup et mayonnaise bio

13

Pommes frites maison

servis avec ketchup et mayonnaise bio

6

SALADES

Servis avec sauce au choix: citronette, vinaigrette ou dressing à la moutarde

.....

Salade verte

un classique qui convient toujours

5

Salade mixte

avec différentes sortes de laitue et légumes

7

Salade de tomates et roquette

une salade à l'italienne avec du pep

8

Salade de fin d'été aux tomates cœur de bœuf, olives vertes et basilic

un vrai délice méditerranéen

14

Caesar Salad avec planted.chicken

avec dressing au parmesan vegan et émincé frit à base de protéines de petit-pois

18

PLATS PRINCIPAUX

Risotto à la Gennaro

un risotto crémeux aux tomates et parmesan végan

19.50

Bliss Burrito

le classique mexicain, savoureux et épicé. Servi avec petite salade et/ou frites maison

24

Black Burger

pain brioche noir avec un succulent burger à base de protéines de petit-pois, servi avec petite salade et/ou frites maison

27

Mediterranean Burger

pain brioche nature avec un délicieux burger fait maison aux aubergines et légumes, servi avec petite salade et/ou frites maison

25

DESSERTS

Cheesecake maison

l'incontournable de nos gâteaux, à base de noix de cajou et fruits

6.5

Must-Have Cookie

un biscuit américain aux pépites de chocolat et au fleur de sel

3

Plat de fruits

pour bien finir le repas et faire le plein de vitamines

5

Pâtisseries

découvrez notre sélection actuelle dans notre vitrine au bar

3.5 - 5.2