

ENTREES

POLENTA A LA TRUFFE   3.25€

Polenta crémeuse à la tuber melanosporum.

ENTREE DU MOMENT  3.25€

Entrée selon les produits du marché.

INSALATA INVERNO    3.25€

Quinoa avec des betteraves, des oranges, des raisins secs, des graines et sa vinaigrette balsamique.

SALADE SICILIENNE    3.25€

Riz de Camargue avec des artichauts, des câpres, des olives vertes, des pistaches, du persil et sa vinaigrette.

PLATS

RISOTTO AUTONNO  7.50€

Avec du potimarron, du lard et des châtaignes.

RISOTTO SPINACI   7.50€

Avec des épinards, des noix et du gorgonzola.

LASAGNE BOLOGNESE  7.50€

Lasagne traditionnelle avec une sauce bolognaise, des pâtes sans gluten faite maison, de la béchamel et du parmesan.

LASAGNE VEGETARIENNE   7.50€

Avec des légumes du moment, des pâtes sans gluten faites maison, de la béchamel et du parmesan.

PENNE RIGATE ALLA GENOVESE   7.50€

Des penne rigate sans gluten avec notre pesto maison au basilic

PENNE RIGATE ALLA CARBONARA  7.50€

Des penne rigate sans gluten, avec une sauce crémeuse aux lardons, oignon, romarin et parmesan

PLAT DU JOUR & SALADE FRAICHEUR  7.50€

Plat selon les produits du marché

FORMULES

9.95€

Entrée ou dessert + plat + eau plate ou pétillante

11.95€

Entrée + plat + dessert + eau plate ou pétillante

Jus Vivotto 25cl, sodas 33cl, vin 18.7cl et bière 25 et 33cl sont disponibles dans la formule avec un supplément (à partir de 1€)

SUR PLACE OU A EMPORTER
(CONSIGNE DE 1€ PAR BOCAL)



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



SANS LACTOSE

DESSERTS

BAVAROIS ARDECHOIS   3.25€
Mousse à la crème de châtaigne sur une gelée de myrtille.

**GRAINES AU LAIT DE COCO ET
COULIS TROPICAL**    3.25€

CRUMBLE DE SAISON    3.25€
Aux fruits de saison.

CREME CARAMEL   3.25€
A la vanille bourbon de Madagascar.

GÂTEAUX ET BISCUITS MAISON    A PARTIR DE 0.50€

BOISSONS

JUS VIVOTTO 33cl 3.25€

VIN 18.7cl 3.80€

SODA 33cl 1.80€

BIERE 25cl 2.90€

CAFE 1.50€

BIERE PREMIUM 33cl 3.90€