

Menu de juillet

Entrées

Salade croquante de brocoli cru, chou kale, radis et vinaigrette au balsamique blanc



ou

Gaspacho : tomate, concombre, poivron rouge, oignon frais



ou

Brunoise rafraîchissante de betterave crue et échalotes, ricotta, ciboulette (6)



Plats

Travers de porc fermier caramélisé, écrasé de pomme de terre et carottes rôties (11), (13)

ou

Gâteau de pommes de terre, saucisse de Morteau et comté servi avec salade de jeunes pousses et tagliatelles de carottes (4), (6), (8)

ou

Spaghetti de courgettes à la bolognaise



Desserts

Panacotta à la vanille et son coulis de cerises (6)

ou

Moelleux au chocolat, patate douce, pâte d'arachide et noix (1), (4), (5)



Végétarien



Végan

Tarifs

Entrée + plat + dessert : 19,50€

Entrée / plat ou plat / dessert : 14,50€

Commande

- Minimum 48h à l'avance par mail ou téléphone avec confirmation
 - Montant minimum 80 €
 - Frais de livraison selon la commande et localisation (à partir de Courlans)
- A emporter : me contacter pour date à convenir

Pour me contacter :

Par tél : 06 01 77 76 52

Par mail : contact@latoqueethique.fr



Allergènes : Arachide (1) - Céleri (2) - Crustacés (3) - Gluten (4) - Fruits à coque (5) - Lactose (6) - Lupin (7) – Œuf (8) - Poisson (9) – Mollusques (10)- Moutarde (11) - Sésame (12) - Soja (13) - Sulfites (14)