

FERMENT

MENU DÉJEUNER

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 22€
ENTRÉE/PLAT/DESSERT 25€

— ENTRÉES

MOULES & CHORIZO

Moules au cidre*, chorizo*, chou rouge lacto-fermenté, haricots rouges, coriandre

ŒUF MOLLET

Oeuf mollet, pleurotes, champignons de Paris, garum* de shiitakés, sauce soja*, persillade (ail, persil, beurre)

— PLATS

ROUGAIL SAUCISSE

Saucisse fumée*, tomates lacto-fementées, gingembre, piment oiseau, riz rouge de Camargue, pickles d'oignons rouges, coriandre, cébette, zeste de combava

LINGUINE PESTO & AMANDE

Linguine, pesto à l'ail des ours & feuilles de blettes, crème, courgettes, parmesan*, amandes torréfiées, rapini lacto-fermenté, cébette

LIEU NOIR

Dos de lieu noir, quinoa, yaourt* au poivron lacto-fermenté, citron confit*, coriandre, cébette

— DESSERTS

CHEESE CAKE

Crème montée au creamcheese* & citron, biscuit beurre spéculoos, coulis de figues lacto-fermentées

CRÈME CHOCOLAT

Crème au chocolat* noir, miso*, cacahuètes caramélisées, quinoa soufflé

*C'est toujours fermenté !

Prix TTC, service inclus

VERRE DE VIN 6€
ROUGE, BLANC, ROSÉ

KOMBUCHA 5€
KEFIR
GINGER BEER

ESPRESSO 2,50€



Allergies ou intolérances ?
N'hésitez pas à nous en parler !

Chaque plat, chaque boisson
comporte au moins un
ingrédient fermenté.

