

FERMENT

MENU DÉJEUNER

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

— ENTRÉES

LENTILLE ET CHORIZO

Lentilles au tahin, chorizo*, chou rouge lacto-fermenté, coriandre, pickles d'oignons rouges

ŒUF MOLLET AUX CHAMPIGNONS

Oeuf mollet, champignons de Paris en persillade (ail et persil), garum* de shiitakés à la sauce soja*

— PLATS

FILET DE POULET

Filet de poulet poché et snacké, yaourt* à la courgette lacto-fermentée et menthe, boulgour, coriandre, cébette, pickles d'oignons rouges

LIEU NOIR ET CHIMICHURI

Filet de lieu noir, sauce chimichuri* à la clémentine lacto-fermenté, purée de pomme de terre, mesclun

POTIMARRON ET CHÈVRE FRAIS

Potimarron rôti, chèvre frais*, sauce aux fines herbes et ail lacto-fermenté, graines de courges, quinoa, cébette, coriandre

— DESSERTS

CHEESECAKE

Creamcheese* et crème montée au citron, biscuit Speculoos, coulis d'abricots lacto-fermentés

CRÈME CHOCOLAT

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

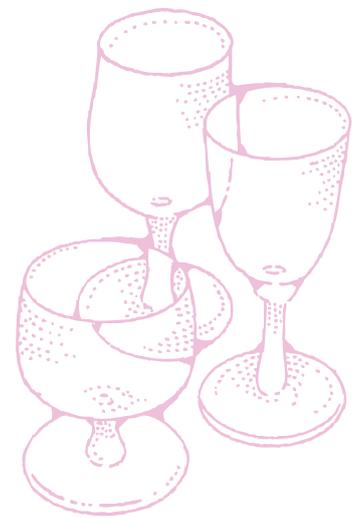
*C'est toujours fermenté !

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.

