

L'ACART

Cuisine frétilante et inventive

Document

LES ENTRÉES

Velouté du moment

Salade thaïe de légumes croquants, vermicelles de riz, sauce aigre douce au tahin, cacahuètes, herbes fraîches

LES PLATS

Tataki de bœuf aux saveurs d'Asie, mousseline de patates douces au miso, légumes rôtis soja/sirop d'érable **+4€**

Rigatoni au pesto de roquette, parmesan, citron, roquette et huile au basilic

Plat végétarien du moment

LES DESSERTS

Basboussa à la fleur d'oranger, crémeux fleur d'oranger

Yaourt grec, granola maison aux noix de pécan, salade de kiwis à la vanille

FORMULES (+1€ LE SOIR)

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT : **21 euros**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : **24 euros**

(Faites-nous part de vos allergies)

