

SALADES GOURMANDES

Toutes nos salades sont servies avec une feuille de chêne brune extra fraîche et ses légumes croquants : tomates cerises, rondelles de radis, concombres, oignons rouges

- 13€90 *Pauvre Poire* 
Poire, kiwi, pomme Granny Smith, copeaux de Parmigiano Reggiano, champignons de Paris frais, fines tranches de courgettes marinées, aubergines grillées, tomates séchées, amandes grillées
- 14€90 *Ça me rend chèvre !*
Crottin de chèvre fermier au miel toasté sur son buns brioché, jambon Serrano, champignons de Paris frais, aubergines grillées, tomates séchées, cornichons, noisettes grillées
- 14€90 *Mon petit poulet*
Filet de poulet fermier, œuf au plat, copeaux de Parmigiano Reggiano, champignons de Paris frais, trio de poivrons confits, croûtons croustillants maison, sauce ciboulette
- 14€90 *Rouge comme une écrevisse*
La petite nouvelle
Queues d'écrevisses de Louisiane épicées au curry, ravioles artisanales des Grands Goulets poêlées, tomates séchées, fines tranches de courgettes marinées
- 14€90 *La vie en rose*
Nouvelle recette !
Saumon fumé frais de Norvège, œuf soufflé, demi avocat mayonnaise, champignons de Paris frais, trio de poivrons confits, citron jaune, toasts briochés, sauce ciboulette
- 15€90 *Locavore attitude*
Diots de Savoie* grillés, ravioles artisanales des Grands Goulets poêlées, fines tranches de courgettes marinées, noix de Grenoble, cornichons, croûtons croustillants maison, Bleu du Vercors Sassenage (AOC) fondant sur délicieuse crûte** ardéchoise maison

* Délicieuse saucisse savoyarde

** Galette de pomme de terre râpée relevée persil/ail



*Hé, tu vois le bocal sur la table?
C'est un mélange de graines bio
pour ta salade. Essaie tu vas adorer !*

