

# ORGANICO

Le burrito veggie au quinoa rouge, maïs et haricots noir. Feta, pico de galo, guacamole, pommes de terres sautées et aïoli citron vert €12 (V)

Filet de saumon, curry vert au lait coco, citronnelle et coriandre, riz jasmin et noix de coco grillée €14 (SG)

Mezze au taboulé de quinoa, salade mesclun, houmous, tomates séchées, edamames, légumes marinés, tzatziki vegan et graine de courge grillée  
Falafels aux patates douces €13 (VG) OU Filet de poulet grillé €14

Baja bowl, poisson katsu, riz jasmin, pico de galo, choux rouge mariné, jalapenos maison et guacamole €13.50

Filet de poulet teriyaki, salade de nouilles, crudités, edamames, coriandre, cacahuètes et citron vert €14

Lasagnes aux légumes rotis, parmesan, épinard et ricotta  
salade de saison €12 (V)

VG=vegan V= veggie SG= sans gluten

## Desserts

Key lime pie €4.5

Cheesecake a la vanille aux fruits rouges €4

Panna cotta aux lait coco, chocolat blanc et mangue €4

Brownie au chocolat noir, et cranberries séchées €4

## Les enfants

Falafels €6

Poisson pané €7

Filet poulet €7

Servi avec pommes de terres sautées ou riz jasmin et salade