

MENU TAKE AWAY

PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

LE COIN DES BOULANGERS

- Briochine au sucre ^{1,3,7} 1,80 €
- Croissant au beurre ^{1,3,7} 1,90 €
- Pain au chocolat ^{1,3,7} 2,30 €
- Poche aux pommes ^{1,3,7} 3,20 €
- Pain aux raisins ^{1,3,7} 2,60 €
- Cookie ^{1,3,7} 2,70 €
- Tranche de marbré ^{1,3,7} 3,20 €
- Muffin vanille / chocolat / pistache ^{1,3,7} 3,30 €
- Brownie noisette (sans gluten) ^{3,7,8} 3,50 €
- Brookie ^{1,3,7} 3,50 €
- Bretzel sucré nature (100g) ^{1,3,7} 3,30 €

LES SANDWICHES

- Baguette jambon fromage ^{1,3,7,9} 7,10 €
- Baguette poulet andalouse ^{1,3,7,9,10} 7,10 €
- N'crack baguette salami ^{1,3,7,10} 7,90 €
- N'crack baguette salade d'œuf aux herbes et citron ^{1,3,7,9,10, végé} 9,10 €
- Ciabatta façon césar ^{1,3,6,7,9,10} 7,60 €
- Ciabatta thon mayonnaise ^{1,3,5,10} 8,40 €
- Céréales brie miel & truffe ^{1,7,8,11, végé} 7,60 €
- Céréales roastbeef ^{1,3,7,9,10} 8,70 €
- Mauricette jambon de Parme ^{1,3,7} 7,60 €
- Viennois au poulet ^{1,3,7} 8,70 €
- Bagel italien ^{1,3,6,7,8, végé} 7,40 €
- Bagel deli (pastrami de bœuf) ^{1,3,7,8,9} 8,30 €
- Wrap légumes d'été ^{1, végé} 7,20 €
- Wrap texan ^{1,3,7,9,10} 7,50 €
- Wrap kebab ^{1,3,7,9,10} 7,50 €
- Wrap saumon fumé ^{1,3,5,7,9} 8,90 €
- Panini jambon fromage ^{1,7} 7,70 €
- Panini tomate mozzarella ^{1,4,7,8, végé} 7,70 €
- Croissant jambon fromage ^{1,3,7} 5,60 €

LES SALADES

GRANDE

- Salade césar ^{1,3,7,10} 13,20 €
- Salade thaï ^{6,9,11} 14,60 €
- Salade bretonne ^{2,5} 15,50 €
- Salade niçoise ^{3,5,9,10} 13,50 €
- Salade italienne ^{1,5,9,13} 12,60 €
- Salade gourmande ensoleillée ^{1,7} 13,20 €
- Salade de sticks d'asperge blanche et crème à l'ail des ours ^{1,3,9, végé} 14,90 €
- Salade falafel potiron et crème de yaourt à la menthe ^{3,7,10, végé} 14,20 €

MOYENNE

- Poke bowl poulet thaï ^{1,3,7,6,11} 12,90 €
- Poke bowl tataki de bœuf ^{1,3,6,7,9,10,11,12} 14,90 €
- Poke bowl saumon ^{1,5,11} 14,90 €
- Poke bowl boulgour estival ^{1,6,11, végé} 12,80 €

PETITE

- Salade verte et chicken fingers ^{1,3,9,10} 7,50 €
- Salade verte et légumes grillés d'été ^{végé} 6,90 €
- Trio de tomates et mozzarella ^{1,5,9,12, végé} 9,10 €
- Courgettes rôties, quinoa et feta à la grenade ^{1,6,7, végé} 9,80 €
- Lentilles corail, tomates cerise et garam masala ^{8, végé} 7,20 €
- Pâtes et betteraves ^{1,3,9, végé} 7,40 €

MINI

- Coleslaw maison ^{1,3,7,10, végé} 4,70 €
- Taboulé à l'orientale ^{1,6, végé} 5,80 €
- Céleri aux pommes ^{3,8,9,10, végé} 4,20 €
- Carottes et chou rouge ^{4,9, végé} 3,90 €

AWAY

MENU TAKE AWAY PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

LES SIGNATURES

- Tourte au pinot noir ^{1,3,7,12} 5,00 €
- Pâté riesling portion ^{1,3,7,12} 5,30 €
- Mini pâté riesling ^{1,3,7,12} 3,60 €
- Quiche lorraine indiv. ^{1,3,7} 5,30 €
- Quiche de saison indiv. ^{1,3,7} 5,60 €
- Croque-monsieur maison ^{1,3,7} 5,90 €
- Bretzel gruyère des grottes ^{1,3,7} 3,20 €

LES BOCALINES

- Soupe de légumes ^{1,6,7,9, végété} 6,90 €
- Velouté d'asperges maison ^{1,6,7,9, végété} 8,80 €
- Coquillettes carbonara ^{1,7,9,10,12} 10,90 €
- Risotto volaille aux champignons ^{1,7,12} 13,20 €
- Linguine au chèvre, figue et brocoli ^{1,3,6,7,8,9, végété} 11,90 €
- Boulettes de viande à la sauce tomate ^{1,6,7,9} 14,20 €
- Bouchée à la reine, riz basmati ^{1,7,9,10,12} 14,60 €
- Bouchée à la reine maison ^{1,7,9,10,12} 9,60 €
- Saumon à l'aneth et carottes rôties ^{1,5,7,9,12} 15,20 €

LES PLATS CHAUDS

- Lasagnes bolognaise ^{1,3,7,9,12} 11,80 €
- Lasagnes aux légumes ^{1,3,7,9, végété} 12,70 €
- Falafels rôtis aux petits légumes d'été, riz curcuma, haricots rouges ^{6,9, végété} 12,80 €
- Weinzossis à la moutarde à l'ancienne, purée maison et duo de carottes ^{1,7,10,12} 13,90 €
- Wok poulet sweet chili, riz basmati et légumes thaï ^{1,6,8,9,11} 15,80 €
- Cordon bleu de volaille, linguine et haricots verts ^{1,3,7,12} 15,90 €
- Rougail saucisses, riz zembrocal ^{1,3,7,9} 11,80 €
- Plat du jour 15,20 €

LES VERRINES DOUCEUR

- Perles du Japon, purée d'abricot 4,90 €
- Salade de fruits frais 4,95 €
- Mousse aux 2 chocolats ^{3,7,8} 4,90 €
- Tiramisu speculoos ^{1,3,6,7} 4,20 €
- Fraisier ^{1,3,7} 5,20 €
- Panna cotta, confit de fraise ⁷ 4,60 €
- Graines de chia, purée de framboise 4,90 €
- Yaourt fraise, granola fruits rouges ^{1,7,8} 3,90 €

LE COIN DU PÂTISSIER

- Éclair choco / vanille / café (sans gluten) ^{3,7} 4,50 €
- Dacquois ^{1,3,7,8} 5,80 €
- Tarte au fromage (portion) ^{1,3,7,8} 4,80 €
- Templier ^{1,3,7,8} 4,80 €
- Truffle cake (sans gluten) ^{3,7,8} 5,80 €
- Tartelette citron ^{1,3,7} 5,80 €
- Tartelette framboise ^{1,3,7} 5,80 €
- Tartelette myrtille ^{1,3,7,8} 4,80 €
- Baba au rhum ^{1,3,7,12} 6,50 €
- Création tourbillon abricot ^{1,3,7,8} 7,20 €
- Création framboisier pistache ^{1,3,7,8} 7,20 €
- Création noix de Koko ^{1,3,7,8} 9,20 €

ALLERGÈNES

1. Gluten
2. Crustacés
3. Œufs
4. Arachides
5. Poissons
6. Soja
7. Lactose
8. Fruits à coque
9. Céleri
10. Moutarde
11. Sésame
12. Sulfites
13. Lupin