

Breakfast

9h-12h30

GRANOLA / ALMOND MILK (V)	10
GRANOLA (G) / ALMOND MILK (V)	10
AÇAÏ BOWL (V)(G)	10,5
MUESLI, YAOURT COCO, FRUITS FRAIS	10
BIRCHER MUESLI (V)(L)	9
PORRIDGE D'AVOINE / BANANES CARAMÉLISÉES ET NOIX (V)(L)	9
CAKE CITRON (G)	5
CAKES (CHÂTAIGNE (G) , CHOCOLAT, BANANE)	4,5
BRIOCHE FEUILLETÉE À LA CANNELLE	4
BRIOCHE NATURE ET CONFITURE MAISON	6
EGG IN A HOLE / AVOCADO	11
RICOTTA & AVOCADO TOAST (G)	12
SALMON BREAKFAST SANDWICH / SALAD	18
SALADE DE FRUITS FRAIS (V)	8
BRIOCHE PERDUE / CREAM	11
VIENNOISERIES	-

Lunch



11h30-16h

SALADES (G)

AUBERGINE MISO/ POIVRONS CONFITS / HARICOTS VERTS / COURGETTES / CRANBERRIES	16
AHI TUNA / RIZ NOIR/ AVOCAT / EDAMAME / RADIS/ SÉSAME /PASTÈQUE	21
GRECQUE /TOMATES / CONCOMBRE / HALLOUMI GRILLÉ / HERBES (V)	17
TABOULÉ / HERBES / BOULGOUR / SARRASIN / POULET PANKO / CITRON CONFIT/CONCOMBRE	17

PLATS

GNOCCHIS / ÉPINARD/ PETITS POIS/PECORINO / CITRON CONFIT (V)	17
SPRING ROLL/ AUBERGINE MISO/ PICKLES DE CONCOMBRES (V)	17
BOULETTES DE POULET AUX PISTACHES/ TOMATES CONFITES/ ROQUETTE/ COURGETTE/SAUCE RAÏTA	18
TOURTE / POULET/ FENOUIL/ PECORINO (G)	16

SANDWICHES / servis avec salade

FOCACCIA MAISON/ DINDE FUMÉE / OEUF/ WASABI MAYO /ROQUETTE / SÉSAME	17
FALAFEL D'EDAMAME/ PITA/ AVOCAT/ ANETH/ CONCOMBRE (V)	17

DESSERTS

TARTELETTE FRAMBOISE, PISTACHES (G)	7,5
CHEESE CAKE	7
CHIA PUDDING	7
BROWNIE	6,5
SALADE DE FRUITS FRAIS	8

KIDS MENU : FRIED CHIEN / PDT / COOKIES	12
---	----

- (G) SANS GLUTEN
- (V) VÉGÉTARIEN
- (L) SANS LACTOSE

ALL PRICES IN EUROS €

VIANDE PROVENANCE UE / CB, ESPÈCES, TR ACCEPTÉS

LES INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PLATS SONT A VOTRE DISPOSITION A LA CAISSE.

CATERING

CONTACT@RESTAURANTMARCELLE.FR

