



MENU - 6 NOVEMBRE

SALADE ----- 7€

HEALTHY BUT SUPER TASTY

Autumn Potato Salad : pommes de terre - pois chiches grillés à la cannelle - potimarron rôti - pousses d'épinards & jeunes pousses - pesto de roquette - parmesan - persil plat - noisettes

VEGGIE WRAP ----- 5€

LES TORTILLAS MAISON, ÇA CHANGE TOUT

Veggie balls (galette de légume) à la courgettes - pickles d'oignons rouges - sauce yaourt & aneth - tortilla maison

ENGLISH MUFFIN ----- 7€

PLUS QU'UN SANDWICH BRITISH, UN MYTHE

Bun du boulanger - poulet de Bazas effiloché au citron confit & aux épices - sauce yaourt & estragon - betterave crue râpée - mesclun de la région

THE HANGOVER ----- 8€

EN DIRECT DE BYRON BAY

Pommes de terre grenaille rôties au four - bacon grillé - oeuf plein-air au plat - sauce citronnée - mesclun de la région

ACCOMPAGNEMENTS ----- 2,5€

*Superfood salad - mesclun de la région, carottes râpées, graines toastées

*Crispy potatoes - pommes de terre grenaille rôties au four

DESSERTS ----- 2,5€

*Yaourt fouetté & confiture maison

*Brownie chocolat noir & cacahuètes

*Blondie au citron & chocolat blanc

BOISSONS

*Un verre de jus artisanal (de pomme OU de poire) ----- 1,5€

*Eau plate Abatilles ou gazeuse ----- 1€

FORMULES

SEASONS 8€ - wrap + accompagnement + boisson

SEASONS 9€ - wrap + accompagnement + dessert

SIGNATURE 10€ - English Muffin + accompagnement + boisson

SIGNATURE 11€ - English Muffin + accompagnement + dessert

Produits frais & locaux - Nourriture de saison - 100% maison

Menu en français et listing des allergènes disponibles