

En Vie Bio le restaurant

nos menus*	à emporter
Entrée + plat <i>ou</i> plat + dessert	15,50 €
Entrée + plat + dessert	17,50 €
L'assiette complète du samedi + dessert	15,00 €

mercredi 05

Crème d'asperges, croûtons
huile d'olive & curry

Gratin de patates douces
& fondue de poireaux au
crumble livarot noisettes

Crumble poires & caramel
beurre salé



vendredi 07

Blinis & tartares d'algues au
poivrons grillés

Gratin de fruits de mer & riz
basmati pilaf au curcuma

Crumble-cake fruits
rouges-basilic



du 04/05
au 08/05

**semaine
spéciale**

Crumbles

mardi 04

Carpaccio de légumes
marinés et graines
croquantes

Crumble de courgettes
rondes farcies, salade de
lentilles corail & quinoa

Duo de financiers
sur lit de fruits rôtis



jeudi 06

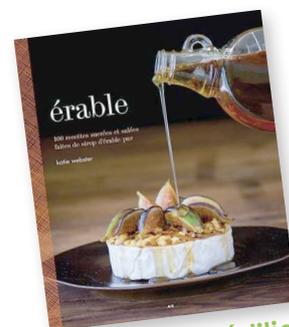
Velouté de pois cassés & poudre
de lomo mariné au paprika

Cannellonis ricotta tomates gratinés
à la mimolette & roquette

Tarte-croustade aux pommes &
à l'érable (*recette de la librairie*)

samedi 8 mai

C'est férié !



*Érable **Ada éditions**,
Katie Webster

réservations
sur place ou au
03 39 29 00 35

biocoop

En Vie Bio
le restaurant