En Vie Bio
le restaurant

nos menus* à emporter

Entrée + plat *ou* plat + dessert 15,50 €

Entrée + plat + dessert ..... 17,50 €

L'assiette complète du samedi + dessert ..... 15,00 €

du 23 au 27/02
semaine spéciale

PLANTES & FLEURS GOURMANDES

mardi 23

Petit feuilleté aux fromages, sauce pesto

Légumes rôtis au four parfumés à la sauge de *L'Herbier sous la Rochette* et pâtes Trottole du *Moulin Nicolas*

Flan ginger aux poires et fleurs de bleuet de *L'Herbier sous la Rochette*

mercredi 24

Salade aux 2 pommes et chips de betteraves

Tarte aux légumes, au thym et à la feta

Petit pot de crème chocolat blanc et noix de coco

jeudi 25

Risotto acidulé (*recette de la librairie)

Croque-monsieur végé, confit d'échalotte, tomates séchées, basilic, tomme de brebis et salade douce

Sablé Tutti-frutti et sa crème miellée infusée menthe bergamote

*«Ma cuisine c'est ma pharmacie», **Terre vivante**, Amandine Geers Sylvie Hampikian

vendredi 26

Naans à la cancoillotte de nos pâturages comtois

Poêlées de légumes et son quinoa aux fleurs de calendula

Clafoutis aux abricots secs et romarin

samedi 27

Choucroute de la mer au vin blanc *Viognier Chant de la Terre*

Tarte au fromage blanc de *La Mamellerie*, coulis myrtilles *Aux-p'tits bonheurs*

* sous réserve des arrivages. Tarifs complets en magasin

réservations
sur place ou au
03 39 29 00 35

biocoop

En Vie Bio
le restaurant