

LES BOWLS

Contenants respectueux de l'environnement en fibre de bambou

Poke Bowl

Riz vinaigré ,avocat, mangue , fèves de soja ,carotte, concombre, oignons
cebettes , cacahuètes ,coriandre , radis asiatique

14€

avec

Saumon de qualité superieur cru mariné à la sauce soja , gingembre et
sésame

18€

ou

Poulet grillé sauce Tériyaki , gingembre et sésame

16€

Accompagné de sauce punzo et soja sucrée

Bowl de fraîcheur

Truite fumée , Quinoa , radis blue meat , crevettes , concombre ,
julienne de carottes , tartare aux algues citronnées, pomme granny,
oignons cebettes et perles de citron kalamansi

18€

Bowl à Italiene

Salade de pâtes Rizetti au pesto de basilic aux amandes grillées, jambon
Prosciutto di parma, Mozzarella AOP, roquette
tomates confites ,copeaux de parmesan et perle de vinaigre balsamique

17€

en supplément

*Couvert en bois recyclé et serviette. **0,90 cts***

*Pain individuelle au graines et petit beurre 1/2 sel. **0,90 cts***



DESSERTS

Cheese cake au basilic ,
Coeur framboise et croustillant spéculoos
6,00€

Panna cotta à la vanille de la Réunion et
Fraise de la presqu'île de Rhuy
6,00€

Perle du japon au lait de coco
vanille , mangue
et fruits de la passion
6,00€

Tiramisu breton, pomme cuite , sablé Breton
et caramel beurre salé
6,00€

Croustillant de riz soufflé au chocolat ,
mousse praliné et cacahuètes
6,00€

Riz au lait au sarrasin ,caramel au beurre salé à la fleur de sel
et blé noir soufflé
6,00€