

# MENU

DU 29 JUILLET AU 2 AOÛT  
2024



## Merci bœaux !

### Entrées



Gaspacho de pastèque\* et melon\*, graines de tournesol\* grillées

Allergènes : sulfites

### Plats

Salade d'été, jambon, chèvre rôti au citron\*, courgettes\* et poivrons\* sautés, torsades\* semi-complètes

Allergènes : lactose, gluten, sulfites

Local | Jambon (21), courgette\* et poivron\* (Quétingny 21)



Salade d'été, chèvre rôti au citron\*, courgettes\* et poivrons\* sautés, pois cassé\* et torsades\* semi-complètes (végé)

Allergènes : lactose, gluten, sulfites

Local | courgette\* et poivron\* (Quétingny 21)

### Desserts



Moelleux à la figue\* et noisette\* torréfiée

Allergènes : lactose, gluten, fruit à coque  
oeuf

Local | Beurre (Nozeroy 39), farine\* (Brochon 21), oeuf (Gevrey 21)

\* = BIO

   
Suivez-nous



Végan



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien

Tous les plats sont susceptibles de contenir des traces de : gluten, soja, sésame.