

MENU

DU 2 AU 6 SEPTEMBRE 2024



Merci bœaux !

Entrées



**Tomate* et mozzarella di bufala, vinaigrette balsamique*
origan***

Allergènes : sulfites, lactose

Local | Tomate* (Dijon 21)



**Salade de pommes de terre*, haricots verts* croquants et
tomates séchées***

Allergènes : moutarde, sulfites

Local | Haricot vert* (Ouges 21),
Pomme de terre* (Laperrière-sur-Saône 21),
Miel (St-Mesmin 21), Moutarde (Beaune 21)

Plats



**Façon donburi, boeuf à l'oignon, riz* vinaigré* et légumes*
sautés au soja***

Allergènes : soja, sésame

Local | Oignon* (Ouges 21),
Boeuf (Dampierre-et-Flée 21),
Légumes* (Laperrière-sur-Saône 21)



**Orge* crémeux citronné*, pois chiches* et pôlée de
légumes* aux épices cajun**

Allergènes : lactose, gluten

Local | Pois chiche* (Quetigny 21)
Légumes* (Laperrière-sur-Saône 21)

Desserts



Crème dessert au spéculos

Allergènes : gluten, oeuf, lactose

Local | Oeuf (Gevrey 21)



Fromage blanc aux fruits d'été*, amandes* concassées

Allergènes : lactose, fruit à coques

Local | Miel (St-Mesmin 21)

* = BIO

 
Suivez-nous



Végan



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien

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