PROPOSITION VÉGÉTARIENNE

Velouté de panais au beurre noisette, siphon au thym fumé, sauce vierge aux fruits rouges — 11€

Ou

Burrata, pesto verde au basilic, olives de Kalamata, croquette, copeaux de parmesan — 10€

LA THAÏ — 23€
Quinoa mariné aux herbes, tataki de thon au sésame, fraîcheur de légumes croquants, mangue, radis de saison, sauce satay à la cacahuète

Ou

LA FOCACCIA DU QUAI — 21€
Pain focaccia à l'huile d'olive, pesto verde au basilic, burrata, courgettes marinées, piquillos, roquette, frites maison, sauces maison*

LE NOUGAT GLACÉ — 11€
Mousse façon nougat glacé au sirop d'érable, biscuit granola, condiments fruits rouges

PROPOSITION VEGAN

Fraîcheur de fenouil, sucrines, condiment rhubarbe, jeunes pousses, sauce vierge aux fruits rouges — 9€

LA THAÏ — 23€
Quinoa mariné aux herbes, tataki de thon au sésame, fraîcheur de légumes croquants, mangue, radis de saison, sauce satay à la cacahuète

Ou

LA FOCACCIA DU QUAI — 21€
Pain focaccia à l'huile d'olive, pesto verde au basilic, burrata, courgettes marinées, piquillos, roquette, frites maison, sauces maison*

LE NOUGAT GLACÉ — 11€
Mousse façon nougat glacé au sirop d'érable, biscuit granola, condiments fruits rouges

PROPOSITION SANS LACTOSE

Fraîcheur de fenouil, sucrines, condiment rhubarbe, jeunes pousses, sauce vierge aux fruits rouges — 9€

Onglet de boeuf VBF, env. 200 gr, frites maison — 22€

Ou

LA THAÏ — 23€
Quinoa mariné aux herbes, tataki de thon au sésame, fraîcheur de légumes croquants, mangue, radis de saison, sauce satay à la cacahuète

Ou

Filet de merlu de nos côtes, huile cresson, lentilles vertes du Puy façon petit salé, carottes fanes — 22€

LE NOUGAT GLACÉ — 11€
Mousse façon nougat glacé au sirop d'érable, biscuit granola, condiments fruits rouges

PROPOSITION SANS GLUTEN

Velouté de panais au beurre noisette, siphon au thym fumé, sauce vierge aux fruits rouges — 11€

Onglet de boeuf VBF, env. 200 gr, frites maison — 22€

Ou

LA THAÏ — 23€
Quinoa mariné aux herbes, tataki de thon au sésame, fraîcheur de légumes croquants, mangue, radis de saison, sauce satay à la cacahuète

Ou

LA FOCACCIA DU QUAI — 21€
Pain focaccia à l'huile d'olive, pesto verde au basilic, burrata, courgettes marinées, piquillos, roquette, frites maison, sauces maison*

LE NOUGAT GLACÉ — 11€
Mousse façon nougat glacé au sirop d'érable, biscuit granola, condiments fruits rouges