À la carte

Les Mini Sandwich - 3,00 €

LE MINI CHEF
Mini pain bretzel
Jambon cru – fromage ail & fines herbes – tartare de tomate – roquette

LE MINI FISH
Mini pain au lait
Saumon fumé – beurre d'agrume – concombre – tomate - salade

LE MINI CHEVRE
Mini pain quinoa
Fromage de chèvre – huile de noisette – raisin sec – pomme - salade

Les Pains Toastés - 5,00 €

LE HOME MADE
Pain ciabatta
Echine de porc rôti – concombre – kimchi – tomate – poivron bicolore – granola salé au cumin

LE PANINO
Pain panini aux céréales
Courgette grillée et marinée – scarmoza fumé – gremolata – fond d'artichaut – tomate – red salade

LE BIG BUZZ
Pain de campagne tranché
Tapenade de petits pois à la menthe – ricotta – Jambon blanc – oignon caramélisé – miel – tomate – pousse de Kale

LE GLOBE COOKER
Pain Foccacia
Jambon cru – provolone fumé – tomate confite – courgette grillée et marinée – olive – moutarde – tagliatelle de carotte

Les Pains Garnis - 4,70 €

Formule Sandwich

LE SANDWICH DU MOMENT
(Nouvelle recette chaque semaine)

LE SIMPLEMENT BON BIO
½ baguette farinée bio
Jambon blanc – beurre – cornichon – emmental tranché – tomate – salade

LE CAVIAR BIO
½ baguette aux céréales
Caviar d'aubergine – tomate confite – pignon de pain grillé – tomme fraîche bio – roquette

LE COLOMBO
½ baguette farinée
Emincé de poulet sauce colombo – raisin sec – tomate – carotte – citron confit – salade

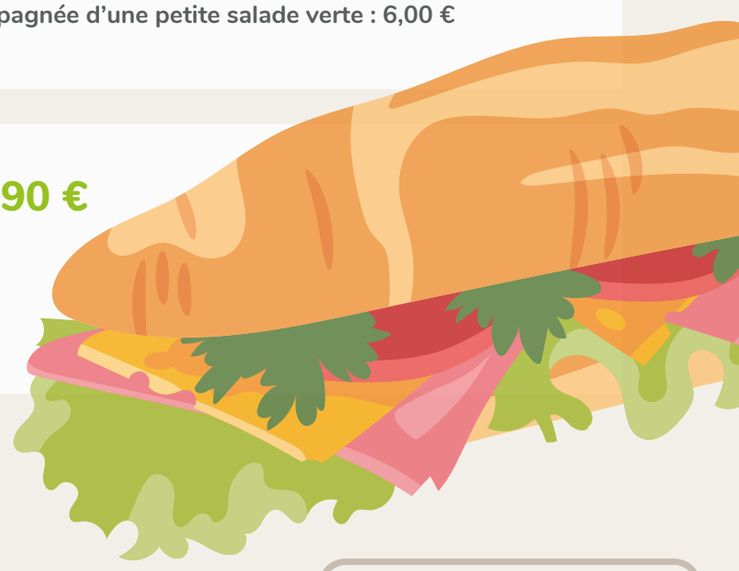
Les Tartes Salées & Quiche

Tarte ou quiche seule : 3,90 €

Tarte ou quiche accompagnée d'une petite salade verte : 6,00 €

La Soupe - 3,90 €

La soupe du moment
Nouvelle recette chaque semaine



sans lactose · sans gluten · végétarien · BIO recette comportant des éléments bio · fait maison · formule

pauze

Les Salades Céréales - 6,20 €

Accompagnée d'un petit pain aux céréales

LA COCONUT BIO

Penne semi-complète bio – lait de coco – concentré de tomate – crème – radis – persil plat – bille de mozzarella – hysope – tomate séchée – crevette

LA CHOUPI BIO

Chou cima – Quinoa multi-couleur bio – petit épeautre bio – noix – amande - menthe fraîche – pamplemousse – citronnelle – rillette de thon – tomate cerise – œuf – cerfeuil

LA POULETTE BIO

Emincé de poulet mariné au miel et cumin - mix lentille bio – azuki bio – oignon rouge – aubergine grillée – olive noire – dés de féta – sauce pesto – tomate confite – ciboulette

LA RITON BIO

Rillette de Saumon – tartare de tomate - riz bio – kacha bio – radis – œuf poché – tomate cerise – câpre – sauce curry – basilic

Formule Salade

Les Salades Vertes - 6,00 €

Accompagnée d'un petit pain aux céréales et d'une mignonette de vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre balsamique

LA TOP GÔNE BIO

Mesclun de salade – rôti de dinde – dés de tofu bio – œuf poché – quenelle grillée – croûton – tomate – ciboulette – aubergine marinée

LA BIKINI

Mesclun de salade – dés de polenta – poivron grillé – champignon de Paris – dés de féta – œuf – avocat – fenouil – olive – concombre – ciboulette

LA BELLA

Mesclun de salade – jambon blanc – dés de comté – œuf – tomate – radis – courgette grillée et marinée – oignon frits – ciboulette

LA SMOKE

Mesclun de Salade – saumon fumé – pamplemousse – concombre – avocat – tomate cerise – menthe fraîche – œuf

LA SALADE DU MOMENT

Nouvelle recette chaque semaine

Les Bowls Pauze - 7,50 €

Poids : 400 Grs

LE POKE BOWL BIO

Pousse d'épinard – edamamé – wakamé – sésame – saumon gravlax – mix lentille bio – aneth – sauce citron vert – tomate cerise

LA VEGGIE BOWL BIO

Chou rouge – carotte râpée – boulette veggie – amande grillée – cacahuète grillée salée – cerfeuil – haricot mungo bio – pois cassé bio – riz bio – pomme – grenade – sauce vinaigre de cidre

LA POWER BOWL BIO

Pois chiche à l'harissa – cumin – oignon rouge – chou chinois – émincé de poulet – sauce raïta – dés de féta – noisette – tomate confite – boulgour bio – kacha bio – sauce balsamique

LA YUMMY BOWL BIO

Roquette – œuf poché – avocat – concombre – cebette – champignon - Quinoa multi-couleur bio – azuki bio – tomate – rôti de dinde – menthe fraîche – sauce teriaki

Formule Plats Chauds

Les Plats Chauds - 8,10 €

Poids : 400 Grs

LE PLAT CHAUD DU CHEF

Choix d'une viande ou d'un poisson avec une garniture
Nouvelle recette chaque semaine

LA LASAGNE

Accompagnée d'une petite salade verte
Nouvelle recette chaque semaine

LA VEGGIE PAUZE

Nouvelle recette chaque semaine

Petit pain en supplément - 0,50 €

sans lactose · sans gluten · végétarien · BIO recette comportant des éléments bio · fait maison · formule

pauze

Les Desserts

YAOURT AUX FRUITS FERMIER DES COTEAUX DU LYONNAIS 2,00 €
fruits rouges ou fruits jaunes

YAOURT AU LAIT DE BREBIS AROMATISÉ 2,20 €

YAOURT BIO À LA VANILLE 2,20 €

FROMAGE BLANC LISSÉ 2,70 €
Coulis de fruits rouges / Coulis de pêche /
mélange de graines aux miels sans gluten BIO

MUFFIN CHOCOLAT FOURRÉ PARFUM CHOCOLAT NOISETTE 2,70 €

DESSERT DU MOMENT 2,70 €

LA FAMEUSE COMPOTE D'ALICE 2,70 €
Pommes, miel et épices

BEIGNET PARFUM CHOCOLAT NOISETTE 2,70 €

CANELÉ AU VIEUX RHUM 2,70 €

TARTELETTE CITRON 2,70 €

TARTELETTE AUX POMME 2,70 €

CARRÉ CHOCOLAT & CARAMEL 2,70 €

L'épicerie de Maximus

BOISSON DÉCOUVERTE 3,00€
Lorina citron, Arizona, mangajo, Bière Brignerote...

MANGUE SÉCHÉE BIO (30GR) 2,80€

MÉLANGE VITALITÉ (65GR) 2,80€
Cocktail de baie et noix

POUR INFO FOURNISSEURS

GAEC de Saint Laurent d'agny (fruits)
Bail distribution Chasselay : (fruits et légumes)
Maison COLOMBO Saint Symphorien sur Coise (charcuterie)
Caribrew Brignais (bière)
La Ferme du petit Verpillon Chabanière (laitage brebis)
Ferme bio de la Chapelle sur Coise (Yaourt fermier)
Bio A pro Brignais (légumineuse – fruits – légumes)

Les Desserts

PAVLOVA – PANNA COTTA VANILLE BOURBON – FRUITS ROUGES 3,00€

LA NAGE DE FRUITS (cuit dans un sirop avec herbe aromatique) 3,00€

FAISSELLE DE CHÈVRE BIO ET PURÉE DE FRUITS ROUGES 3,00€

MOUSSE CHOCOLAT BLANC & BANANE ÉCLAT DE CHOCOLAT NOIR 3,00€

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR 3,00€

TARTELETTE CRUMBLE FRUITS ROUGES 3,00 €

LES FORMULES

SANDWICH - 7,80 €
Sandwich + Dessert + Boisson

SALADE - 8,80 €
Salade + Dessert + Boisson

PLAT CHAUD - 11,10 €
Plat + Dessert + Boisson

sans lactose · sans gluten · végétarien · BIO recette comportant des éléments bio · fait maison · formule

pauze