

De 12:00
à 15:00

MENU DU JOUR

À PARTAGER

Pommes de terre frites maison	5€50
Houmous du moment servi avec nos crackers maison aux graines et raz-el-hanout	6€

À LA CARTE

Notre cuisine est 100% faite maison, avec des produits de saison et de qualité !

La Salade Gourmande 13€50

Salade de jeunes pousses d'épinard, vinaigrette au parmesan, courge butternut et champignons rôtis au four, tenders végétales croustillants, chèvre frais, noisettes torréfiées et ciboulette

Le Burger de la Panthère 15€50

Bun de notre boulanger, red "steak" végétarien maison, oignon confit au raz-el-hanout, cheddar, emmental, jeunes pousses d'épinard, tomate de saison et sauce burger maison, servi avec frites maison et petite salade

Le Sabich 14€

Le pita traditionnel israélien servi en assiette, aubergines rôties au four, oeuf mollet, houmous maison, sauce tahini, salsa de tomate et concombre, pickles d'oignon, sauce amba à la mangue, coriandre. Accompagné de son pain pita.

Le Pita Sharma 13€50

Servi dans un pain pita, effilochées végétales aux épices chimichurri, tzatziki maison au citron confit, aubergines rôties au four, cébette, pickles de chou rouge, poudre de noisettes et « red hot sauce » au poivrons et ail confit

Le Tika Toast 13€50

Brioche bio artisanale toastée, avocat, fromage frais aux herbes, tagliatelles de carotte au wakamé façon "saumon fumé", oeuf mollet, servi avec une belle salade

Le Breakfast Burrito 10€90

Effilochées végétales aux épices chimichurri, oeufs brouillés et cheddar, sauce maison, avocat, tomate, roquette et carottes râpées. Servi avec une petite salade

NOS FORMULES

Le Pita au choix + frites maison 17€
+ citronnade maison (+1€50)

Le Burrito + frites maison 15€50
+ citronnade maison (+1€50)

DESSERTS

Banana Bread au chocolat - vegan 3€80

Cookies du chef au chocolat, noisette et praliné maison 3€80

Dessert du jour *Soyez-gourmand, jetez un coup d'oeil au comptoir !*

POUR LES PITCHOUN 9€50

Tenders végétales façon « poulet » et sauce ketchup +
les bonnes frites maison +
un sirop au choix : fraise, menthe ou citron