



### **VARIATION DE PAIN**

Guacamole, Huile d'olive aux herbes de Crète, Mousse de paprika

\*\*\*

### **SOUPE**

Soupe de citrouille à l'orange et au cumin

\*\*\*

### **VARIATION D'ENTRÉES**

Bruschetta aux cubes de tomate, basilic et huile d'olive fumée

Tartelettes traditionnelles au fenouil, Salade de aubergine avec croquant d'amandes

Falafel avec sauce houmous et Harissa

\*\*\*

### **SALADE «AVOCADO»**

Salade de laitue, quinoa, avocat, baie de Goji, tomate cerise,  
oignons verts, bâton de pomme verte, sauce à l'aneth et à l'huile de citron

\*\*\*

### **BOULGOUR**

aux artichauts, racine de fenouil, tomates et oignons

**OU**

### **BURGER VÉGÉTALIEN**

De protéines végétales dans un pain, avec mayonnaise et ketchup végétalien, laitue,  
concombre mariné, oignon caramélisé, tomate,  
salade de chou et pommes de terre de campagne

**OU**

### **SCHNITZEL AUX LÉGUMES**

avec purée de patate douce, d'oignon caramélisé  
et prunes glacées

**OU**

### **MOUSAKAS AUX LÉGUMES**

avec hachée végétalienne

\*\*\*

### **HALVA DE SEMOULE**

Aux noix et raisins secs, glace vanille et dessert à cuillère orange douce

28.00 €\*

\*pour Bed & Breakfast