

SUPERNATURE®



	SOUPE FROIDE DE PETITS POIS À LA MENTHE <i>COLD GREEN PEA SOUP WITH FRESH MINT</i>	11,00 €	
	OEUF CRÉMEUX/ CHOU FRISÉ GRILLÉ/ CRÈME PARMESAN-TRUFFE <i>POCHED EGG/ GRILLED CABBAGE/ PARMESAN CHEESE AND TRUFFLE DRESSING</i>	12,00 €	
	KADAÏF DE FETA AU MIEL <i>HONEY FETA KADAÏF</i>	12,00 €	
	TARAMA VÉGÉTARIEN/ PAIN GRILLÉ HUILE D'OLIVE <i>VEGETARIAN TARAMA WITH TOASTS</i>	13,00 €	
	GASPACHO À CROQUER/ TOMATE/ CONCOMBRE/ ROQUETTE / CÉLERI BRANCHE/ FETA WASABI <i>TOMATO SALAD WITH CELERI STALK/ CUCUMBER/ ROQUETTE/ FETA CHEESE AND WASABI</i>	13,00 €	19,00 €
	BURRATA/ TOMATES RÔTIÉS/ PASTÈQUE/ FRAISE <i>CREAMY ITALIAN CHEESE WITH ROASTED CHERRY TOMATOES, WATER MELON, STRAWBERRY</i>	15,00 €	21,00 € (240GR)
	GNOCCHI / PARMESAN / CHAMPIGNON/ CRÈME D'AIL NOIR <i>GNOCCHI WITH ITALIAN CHEESE/ MUSHROOM/ DARK GARLIC CREAM</i>	14,00 €	20,00 €
	MINI POIVRONS FARCIS À LA CAPONATA/ SALADE D'HERBES <i>MINI PEPPERS STUFFED WITH CAPONATA/ HERBS SALAD</i>	13,00 €	19,00 €
	BOUILLON DE LÉGUMES THAÏ/ RAVIOLES DE CREVETTES <i>THAÏ VEGETABLE BROTH/ SHRIMP RAVIOLS</i>	15,00 €	21,00 €
	SALAD-BOWL VITALITÉ GALETTE VITALITÉ/ LÉGUMES CROQUANTS/ SALADE <i>VEGETABLES SALAD/ VEGETABLES AND CEREAL PANCAKE/ SALAD</i>		18,00 €
	GREEN STEW/ LÉGUMES/ LAIT COCO CITRONNELLE SHOYU/ RIZ ROUGE SAUVAGE/ CACAHUÈTE CHILI <i>STEW OF PAK CHOÏ, LEEK, SPINACH, SNAP BEANS WITH COCONUT MILK/ DARK RICE/ GINGER LEMONGRASS/ PEANUTS</i>		19,00 €

BURGERS

CHICKEN MOZZA BURGER/ REMOULADE DE CELERI CITRON/ PESTO/ ICEBERG/ HASH BROWN <i>CHICKEN FILET / CELERIAC REMOULADE ANS LEMON/ PESTO/ SALAD/ HASH BROWN</i>	19,00 €
FISH BURGER/ EGLEFIN PANÉ/ / ICEBERG/ PICKLE CONCOMBRE/ SAUCE TARTARE FROMAGE BLANC/ HASH BROWN <i>FRIED WHITE FISH FILET BURGER/ SALAD/ CUCUMBER PICKLE/ COTTAGE CHEESE TARTAR SAUCE/ HASH BROWN</i>	20,00 €
VEGE CHEESE BURGER/ GALETTE VITALITÉ/ CHEDDAR/ SAUCE FROMAGE BLANC AIL-HERBES / HASH BROWN <i>VEGETABLES AND CEREAL PANCAKE BURGER/ CHEDDAR/ SALAD/ COTTAGE CHEESE WITH HERB AND GARLIC SAUCE/ HASH BROWN</i>	19,00 €

MENU DÉCOUVERTE : 2 PORTIONS SALÉES ET 1 DESSERT 28,00 € / PERSONNE

DESSERTS

	CHEESECAKE ORIGINAL	11,00 €
	SOUPE DE FRAISE À LA MENTHE	11,00 €
	PAVLOVA CRÈME FOUETTÉE FRAISE-FRAMBOISE	12,00 €
	MOUSSE FAÇON SNICKERS/ CROQUANT CHOCO-CACAHUÈTE/ CAMEL SALÉ	10,00 €
	TARTE FINE ABRICOT ET THYM FRAIS	10,00 €
	BROOKIE FONDANT CHOCOLAT NOIR	10,00 €
	PANCAKE FLEUR D'ORANGER (3 PIÈCES) / SIROP D'ÉRABLE / FRUITS FRAIS	12,00 €
	CAFÉ GOURMAND (CAFÉ HORS MENU)	12,00 €
	GLACES ET SORBETS BIOLOGIQUES POT 120ML	6,90 €
	SORBETS: CHOCOLAT - CITRON - FRAMBOISE - ABRICOT	
	GLACES: NOIX DE COCO - THÉ VERT - VANILLE - CAFÉ	

Prix nets en euros par personne - Uniquement « faits maison »
Exclusively « homemade » dishes prepared in our kitchen from raw food products

SUPERNATURE®

COCKTAILS:

LE VITALITÉ (12CL) 15,00 €
menthe, roquette, citron vert et rhum
LE SUPERBULLE (12CL) 15,00 €
citron vert, mandarine impériale, vin de méthode Champenoise
LE SPRITZ NATURE (12CL) 15,00 €
yuzu, cardamome, jus de carotte, liqueur d'agrumes, vin de méthode Champenoise

BIÈRES BOUTEILLES:

BOUTEILLE MISSION PALE ALE BLONDE ORANGÉE DECK & DONOHUE 8,00 €/ 33CL
PILSNER BLONDE DECK & DONOHUE 7,00 €/ 33CL

BULLES: À LA COUPE *12,00 € **15,00 €/ 15CL

MÉTHODE CHAMPENOISE LE SAINT LOUIS DOMAINE DU HAUT PLANTY * *59,00 €/ 75CL
Brut nature (non dosé) Cabernet franc

OLIVIER HORIOT CHAMPAGNE AOC ** **75,00 €/ 75CL
Cuvée « Métisse » Noirs & Blancs Extra Brut

PET-NAT ROSÉ TUBARÃO! MARCIO LOPES PORTUGAL 2019 ♥ *59,00 €/ 75CL
Saveurs délicates de fraise et de lime d'une agréable onctuosité

VIN ROSÉ: AU VERRE *7,90 €/ 15CL

CÔTES DE PROVENCE DOMAINE TURENNE CAMILLE 2018 AOC * *35,00 €/ 75CL
Arômes de petits fruits rouges, acidulé, fin et léger, robe rose pâle

VINS BLANCS: AU VERRE *7,50 € **9,90 € ***11,00 €/ 15CL

TOURAINÉ « SILEX » PREYS 2018 AOC * *35,00 €/ 75CL
Sauvignon aux notes de pierre à fusil et une belle minéralité

SOLSTICE BLANC DRY DOMAINE VIRET 2018 VDF ** **45,00 €/ 75CL
Viognier frais aux arômes de fleurs et de fruits

CHARDONNAY ROMAN EDITIONS DES VINS RARES 2013 VDF *** ***55,00 €/ 75CL
Chardonnay aux notes de poire, pomme reinette, pointe d'aubépine et vanille

VINS ROUGES: AU VERRE *7,50€ **9,90 €/ 15CL

« HAÏKU » POEME DE SAISON EDITIONS DES VINS RARES 2017 VDF ** **39,00 €/ 75CL
Cinsault rond et souple

SOLSTICE DOMAINE VIRET 2016 VDF * *35,00 €/ 75CL
Mur et souple

CÔTES DU FOREZ « MIGMATITE » BONNEFOY 2019 AOP ** **39,00 €/ 75CL
Gamay sur granit alliant authenticité et légèreté. Fruits mûrs

SUPERNATURE®

JUS FRAIS MAISON BIOLOGIQUES (33CL)

JUS DU JOUR FRUITS		7,50 €
POMME		7,00 €
CAROTTE		7,00 €
POMME , CAROTTE, GINGEMBRE		8,00 €
ORANGE , CAROTTE, CITRON		8,00 €
PAMPLEMOUSSE, CITRON, GINGEMBRE		8,00 €
JUS VITALITÉ (POMME, ROQUETTE, MENTHE, CITRON VERT)		8,50 €
THÉ GLACÉ		7,50 €
BISSAP		7,50 €

EAUX MINÉRALES

PERRIER (33CL)	4,50 €	VALS PÉTILLANTE (75CL)	6,90 €
THONON PLATE (33CL)	3,50 €	THONON PLATE (75CL)	5,50 €

SODAS ET JUS

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO (33CL)	6,00 €
LIMONADE BIO (33CL)	6,00 €
CITRONNADE (25CL)	6,00 €
GINGER BEER (25CL)	6,00 €
FIZZ GLACIALE BIO / FIZZ TONIQUE BIO (33CL)	6,00 €
THÉ VERT PÊCHE BIO (25CL)	6,00 €
JUS DE POMME / JUS D'ORANGE/ JUS MULTI FRUITS BIO (25CL)	6,00 €

CAFÉS, CACAO

Notre café est un assemblage Napolitano de grands crus d'Afrique et d'Amérique Latine 80% arabica 20% robusta onctueux et fruité. Notre décaféiné est 100% pur arabica, doux et délicat

ESPRESSO (3CL)	3,50 €
DÉCAFÉINÉ (3CL)	3,50 €
CAFÉ ET DÉCAFÉINÉ ALLONGÉS (6CL)	3,50 €
CAFÉ ET DÉCAFÉINÉ NOISETTES (5CL)	3,50 €
CAPUCCINO (8CL)	6,00 €
LATTE (8CL)	5,00 €
CHOCOLAT CHAUD (8CL)	6,00 €
SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL	2,00 €

THÉS ET INFUSIONS BIOLOGIQUES « LES JARDINS DE GAÏA » (30CL) 6,00 €

SENCHA ZHEJIANG CHINE thé vert/ teinte vert doré/ limpide parfum frais léger suave/ détente	
THE DES SAMOURAÏS thé vert japonais gingembre, verveine. Frais/ herbacé/ note citronnée/ piquante	
ENGLISH BREAKFAST sélection rigoureuse de broken Saveur corsée/épicée/ Fine note d'amertume	
EARL BLUE DIAMOND thé noir. Bergamote/ jasmin/ pétales de bleuet	
VOLUPTÉ D'ORIENT Wu-long à la fleur d'oranger. Saveur fleuri avec une pointe d'amertume	
MAMA ROSE rooibos aux pétales de rose. Savoureux et puissant	
CHÉ CHUN THÉ BLANC DU VIETNAM-YEN BAI parfum frais de prairie fleurie, saveur légèrement fruitée, subtile et douce. Faible en théine et en tanins	
TISANE JOUISSANCE mélange de plantes/ sensuelle au goût rond et chocolaté/ énergétique, euphorisante	