

supernature®

super food & vin nature

Service continu de 10H00 à 19H00

De 12H00 à 14H30 commande minimum de deux portions ou un plat par personne

PORTION

PLAT

SOUPES, SALADES & PLATS DU MOMENT

SOUPE D'OIGNON. CROÛTONS. FROMAGE

V 15,00 €

ORGANIC ONION SOUP. TOASTED BREAD. CHEESE

BOUILLON MINESTRA. BOULETTES DE POULET. ŒUF. ORZO. PARMESAN

18,00 € 24,00 €

WEDDING SOUP - CHICKEN BROTH. EGG. ORZO PASTA. CHICKEN MEATBALLS. PARMESAN

BURRATA CRÉMEUSE. ASPERGES. ARTICHAUT MARINÉS. PESTO DE PETITS POIS

V 19,00 € 25,00 €

CREAMY BURRATA, ASPARAGUS, MARINATED ARTICHOKE, SWEET PEA PESTO

CÉSAR DE POULET* PANÉ À LA MILANAISE. ARTICHAUTS MARINÉS. PARMESAN

19,00 € 25,00 €

MILANESE-STYLE BREADED CHICKEN CAESAR SALAD. MARINATED ARTICHOKE. PARMESAN

TAGLIATA DE BOEUF*. ÉCHALOTE. ROQUETTE. NOISETTE. CHAMPIGNON. PESTO. PARMESAN

19,00 € 25,00 €

BEEF TAGLIATA SALAD. SHALLOTS. ARUGULA. HAZELNUTS. MUSHROOMS. PESTO. PARMESAN

SALAD-BOWL. GALETTE VITALITÉ. LÉGUMES CROQUANTS. SALADE

V 18,00 € 24,00 €

FRESH VEGETABLE SALAD. VEGETABLE AND CEREAL PANCAKE. CRUNCHY VEGETABLES

CEVICHE DE DAURADE* AUX AGRUMES. AVOCAT. HUILE DE BASILIQUE. FENOUIL RÔTI

20,00 € 26,00 €

CEVICHE OF SEA BREAM. AVOCADO. LIME JUICE. ROAST FENNEL

GREEN STEW. LÉGUMES. LAIT COCO CITRONNELLE. SHOYU. RIZ NOIR. CACAHUÈTE (Vegan)

V 19,00 € 25,00 €

VEGAN STEW WITH VEGETABLES. COCONUT MILK. LEMONGRASS. SOY SAUCE. BLACK RICE. CHILI PEANUTS

PÂTES & GNOCCHIS

LINGUINE AU PESTO BASILIC. PARMESAN. ROQUETTE

V 17,00 € 23,00 €

LINGUINE WITH BASIL PESTO. PARMESAN AND ARUGULA

PENNE AUX TOMATES. OLIVES TAGGIASCHE

V 17,00 € 23,00 €

PENNE PASTA, TOMATOES. TAGGIASCA OLIVES

ORECHIETTE AU GORGONZOLA. RADICCIO. VINAIGRETTE RAIFORT-SIROP D'ÉRABLE

V 18,00 € 24,00 €

ORECHIETTE PASTA WITH GORGONZOLA CREAM. RADICCHIO. HORSE RADISH-MAPLE VINAIGRETTE

BUCATINI CARBONARA. ŒUF-PECORINO-POIVRE-GUANCIALE*. PICKLES

19,00 € 25,00 €

BUCATINI CARBONARA PASTA. EGG. PECORINO. PEPPER. GUANCIALE (ITALIAN BACON). PICKLES

PÂTES CONCHIGLIONI AUX GAMBAS. JUS DE BOUILLABAISE. FENOUIL RÔTI. OLIVES. CITRON

20,00 € 26,00 €

CONCHIGLIONI PASTA WITH PRAWNS. FISH BROTH. ROASTED FENNEL. OLIVES. LEMON

RISOTTO DE PÂTES COQUILLETTE ET CHAMPIGNONS À LA CRÈME DE TRUFFE BLANCHE

19,00 € 25,00 €

COQUILLETTE PASTA RISOTTO WITH WHITE TRUFFLE CREAM AND MUSHROOMS

GNOCCHIS. CRÈME D'AIL NOIR. CHAMPIGNONS BRUNS. PARMESAN

V 20,00 € 26,00 €

GNOCCHI. BLACK GARLIC CREAM. BROWN MUSHROOMS. PARMESAN

FOCACCIAS ARTISANALES (SERVIES AVEC BABY ROMAINE)

FAÇON AVOCADO TOAST. ŒUF POCHÉ. RICOTTA. MOZZARELLA. GUANCIALE*

23,00 €

AVOCADO TOAST. POACHED EGG. RICOTTA. MOZZARELLA. GUANCIALE (ITALIAN BACON)

FAÇON CLUB POULET. MAYONNAISE. ŒUF POCHÉ. AVOCAT. TOMATE. CHEDDAR. GUANCIALE*

24,00 €

CLUB-STYLE CHICKEN. MAYONNAISE. POACHED EGG. AVOCADO. TOMATO. CHEDDAR. GUANCIALE (ITALIAN BACON)

FAÇON PAN BAGNAT. THON. ANCHOIS. ŒUF. ARTICHAUT. TOMATE. OLIVE. CÂPRES. RADIS. AIL

24,00 €

PAN BAGNAT-STYLE. TUNA. ANCHOVIES. EGG. ARTICHOKE. TOMATO. OLIVE. CAPERS. RADISH. GARLIC

FAÇON GRILLED CHEESE. AIL DES OURS. ANETH. PERSIL. CIBOULETTE. OIGNONS

23,00 €

GRILLED CHEESE SANDWICH WITH FRESH HERBS (DILL. PARSLEY. CHIVES. ONIONS)

BURGERS GOURMETS (SERVIS AVEC MESCLUN ET FRITES DE HASH BROWN)

FRITES GRATINÉES AU CHEDDAR +3€

BOEUF* PASTRAMI. CHEDDAR-SCAMORZA. SAUCE BBQ. COLESLAW. PICKLES

26,00 €

BEEF PASTRAMI BURGER. CHEDDAR-SCAMORZA. BBQ SAUCE. BEETROOT COLESLAW. PICKLES. FRENCH FRIES

LÉGUMES GRILLÉS. CRÈME D'ARTICHAUT. STRACCIATELLA FUMÉE. ROQUETTE

25,00 €

GRILLED VEGETABLE BURGER. ARTICHOKE CREAM. SMOKED STRACCIATELLA. ARUGULA. FRENCH FRIES

POULET* PANÉ MILANAISE. SAUCE MARINARA. MOZZARELLA. ROQUETTE

26,00 €

MILANESE-STYLE FRIED CHICKEN BURGER. MARINARA SAUCE. MOZZARELLA. ARUGULA. FRENCH FRIES

*BOEUF FUMÉ HALAL ORIGINE UE *POULET HALAL ORIGINE FRANCE *GUANCIALE JOUE DE PORC SÉCHÉE ORIGINE ITALIE *DAURADE ÉLEVÉE EN GRÈCE

OFFRE VERTE (par personne): 2 PORTIONS SALÉES V+ 1 DESSERT 38,00 €

Prix nets en euros par personne - Uniquement « faits maison »

Exclusively homemade dishes prepared in our kitchen from raw food products

supernature®

super food & vin nature

*BOEUF FUMÉ HALAL ORIGINE UE *POULET HALAL ORIGINE FRANCE *GUANCIALE JOUE DE PORC SÉCHÉE ORIGINE ITALIE



DESSERTS ET GLACES

	CAFÉ AFFOGATO GLACE VANILLE NOYÉE DANS UN ESPRESSO - VANILLA ICE CREAM DROWNED IN ESPRESSO	9,00 €
	PAVLOVA.GLACE VANILLE.FRAISES.RHUBARBE.CRÈME FOUETTÉE ICED MERINGUE. VANILLA ICE CREAM. STRAWBERRIES. RHUBARB	12,00 €
	RIZ AU LAIT VANILLÉ - DULCE DE LECHE VANILLA RICE CREAM - DULCE DE LECHE	11,00 €
	TIRAMISU BISCUIT IMBIBÉ AU CAFÉ ET AMANDE DOUCE SANS ALCOOL - ALCOHOL-FREE TIRAMISU	10,00 €
	MOUSSE AU CHOCOLAT AU CRUMBLE DE CHOCOLAT AUX NOISETTES CHOCOLATE MOUSSE AND CHOCOLATE HAZELNUT CRUMBLE	10,00 €
	BATONNETS DE PIZZA, NOCCIOLATA ET ÉCLATS DE NOISETTES PIZZA STICKS. NOCCIOLATA AND HAZELNUT CRUNCH	14,00 €
	BROOKIE FONDANT CHOCOLAT NOIR DARK CHOCOLATE. HAZELNUT FONDANT BROOKIE	10,00 €
	SALADE DE FRUITS AU ROMARIN ET MIEL FRUIT SALAD WITH ROSEMARY & HONEY	10,00 €
	TARTELETTE AUX FRAISES STRAWBERRY SHORTCRUST TARTLET	12,00 €
	CHEESECAKE ORIGINAL CITRONNÉ ORIGINAL LEMON RAW CHEESECAKE	12,00 €
	ASSORTIMENT DE DESSERTS AVEC OU SANS CAFÉ (CAFÉ HORS OFFRE VERTE) ASSORTMENT OF DESSERT WITH OR WITHOUT COFFEE	12,00 €
	GLACE GROM(POT 120ML) GROM ICE CREAM (120ML POT) GLACE : VANILLE / CHOCOLAT / NOISETTE / PISTACHE/ SORBET: MANGUE / FRAISE / CITRON	6,90 €

OFFRE VERTE (par personne):2 PORTIONS SALÉES V+ 1 DESSERT

38,00 €

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