

## SALADES

### Végétarienne

Salade, aubergines grillées, courgettes grillées, carottes grillées, avocat, pesto

14 €  
A 10

### Antipasti

Salade, jambon de Parme, aubergines grillées, courgettes grillées, fonds d'artichauts, parmesan, vinaigrette

17 €  
A 11 6 12

### César

Salade, poulet, croûtons, pignons, parmesan, tomate, sauce césar

15 €  
A 11 6 12

PETITE SALADES + FRITE = PRIX D'1 SALADE



## PASTA - WOKS

### Wok du jour

17 €

### Pasta du jour

16 €

Selon l'inspiration du chef

Option sans gluten sur demande + 2 €

Tous nos plats sont accompagnés de salade, de frites surgelées ou de légumes du jour.

## MENUS ENFANTS (JUSQU'À 10 ANS)

11,90€

Nugget's de poulet A 11 6

Steak haché (environ 100gr)

Cheesburger A 11 6

Pasta du jour

+ Desserts au choix

+ Verre de sirop

## FORMULE-S

Formule<sup>2</sup> uniquement du lundi au vendredi

Plat du Jour 13,90 €

L'Express 16,90 €  
plat du jour, une boisson\*, café

Le Chef 22,50 €  
Plat du jour, dessert, une boisson\*, café

Le malin 18,50 €  
Plat du jour, dessert ou café gourmand

Suppléments :

Frites<sup>1</sup>, riz, légumes ou salade 3 €

\*Une boisson = verre de vin, ou soda ou jus de fruit 33cl, ou eau minérale 50cl (plate ou gazeuse)

## DESSERT

6,00 €

A 3 Mousse au chocolat

A 3 Moelleux choco mi-cuit  
Salade de fruits

A 11 3 6 Tarte du moment

A 11 3 6 Tiramisu

A 11 3 6 Dessert du jour

## Café ou Thé gourmand

6,50 €

(4 mignardises)

## BOISSONS CHAUDES BIO

Café, déca, noisette 2 €

Américain 2,20 € Café crème 3,20 €

Thé, infusion 2,50 €

Capuccino et chocolat chaud (lait de vache ou lait de riz) 3,60 €

## LES DESSERTS

Toutes les crustacés et poissons sont sauvages ou élevé en agriculture BIO. <sup>2</sup> Taxes et services compris.

## GRILLADES

TOUTES NOS GRILLADES SONT CUITES À LA PLANCHA ACCOMPAGNÉES DE FRITES ET DE SALADE COMPOSÉE

Entrecôte 250 grs 20 €

Entrecôte XXL 450 grs 35 €

Bavette sauce échalotte 150 grs 18 €

## VIANDES

Burger chèvre 150 grs 17 €  
Pain bun's, steak haché, chèvre, confiture d'oignons, pomme, tomate, sirop d'agave A 11 6

Burger chicken 150 grs 17 €  
Pain bun's, salade, poulet, emmental, galette de pomme de terre, sauce mayonnaise A 11 3 6 12

Burger italien 150 grs 17 €  
Pain bun's, steak haché, mozzarella, tomates séchées, pesto A 11 6 10

Tartare de bœuf classique 250 grs 15 €  
Bœuf haché, échalotes, cornichons, câpres, persil, moutarde, huile d'olive, shoyu, jaune d'œuf A 2 3 6 12

Tartare italien 250 grs 19 €  
Bœuf haché, échalotes, cornichons, câpres, persil, moutarde, huile d'olive, shoyu, jaune d'œuf, tomates séchées, fromage de chèvre, confiture d'oignons A 11 2 3 6 12

Tous nos tartares peuvent être aller-retour.

## POISSON

Pavé de saumon 18 €

NOS ÉLEVEURS NOUS GARANTISSENT LA TRAÇABILITÉ. ET LA QUALITÉ DE CHACUNE DES ÉTAPES DE LA FILIÈRE BIO. LE BŒUF : RACES NOBLES ET RUSTIQUES (LIMOUSINE, AUBRAC, SALERS). PROVENANCE : AUVERGNE ET MASSIF CENTRAL. PRÉPARATION : EN TEMPS RÉEL PAR NOTRE BOUCHER BIO&CO.

# la Petite Table

Un restaurant traditionnel dont tous les plats 100% Bio sont préparés, cuisinés maison avec des produits locaux et issus de l'agriculture biologique disponibles dans nos magasins Bio&Co Le Marché.

Notre principal fournisseur pour la matière première est le Marché Bio&Co, le magasin situé à côté du restaurant. La collaboration entre 'La Petite Table' et 'le Marché' vous permet de vous faire découvrir des produits sains et de saison.

## LES ALLERGÈNES

Listing établi à partir des informations communiquées par nos fournisseurs et selon nos recettes. Cette information ne tient pas compte des contaminations croisées pouvant avoir lieu chez les fournisseurs et dans nos restaurants.

Listing des allergènes répondant au règlement INCO n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Lait (y compris le lactose)	1
Soja	2
Œufs	3
Poissons	4
Crustacés	5
Céréales contenant du gluten	6
Fruits à coque	7
Graine de sésame	8
Anhydride de sulfureux et sulfites	9
Arachide	10
Céleri	11
Moutarde	12
Mollusques	13
Lupin	14

À retrouver  
dans le menu

A 112

| CÔTÉ BAR |

## VINS & BOISSONS

### VINS BIO

Verre de vin 15 cl 2,70 €

Domaine la Cadenière Bio\* (rouge, blanc, rosé)

Coteaux d'Aix en Provence 1/4 litre 4,50 €

1/2 litre 8 €

Domaine Pinchinat Côtes de Provence 75 cl 16 €

(rouge, rosé)

### BIERES BIO

33 cl 4,90 €

Sturm blonde, Moulin d'Asq blonde, blanche, ambrée et triple, Châtaigne, Quinoa, Blonde sans alcool, sans gluten

### SODAS BIO

33 cl 3,90 €

Cola, Cola au sirop d'agave, limonade, orangeade

### JUS DE FRUITS BIO

20 cl 3,90 €

Orange, tomate, raisin, pomme, pamplemousse rose, carotte

### SMOOTHIE

25 cl 4,20 €

Pomme, banane, myrtille / banane, framboise, poire

### EAUX MINÉRALES

1 litre 5,50€ - 1/2 litre 4,50 €

Celtic (plate, pétillante, pétillante forte)

\*selon disponibilité



# Bio & Co

## la Petite Table

RESTAURATION  
100% BIO

PLAT DU JOUR

SUGGESTION SUR ARDOISE

PRODUITS DU MARCHÉ

PLAT DU JOUR VÉGÉTARIEN

Tous nos produits sont issus de l'agriculture biologique et disponibles au Bio&Co Le Marché.