

















Toutes nos entrées et nos plats sont disponibles de 12h jusqu'à 15h /
All of our starters and main courses are served from 12pm to 3pm

Entrée • <i>Starter</i>	30.-
Plat végétarien • <i>Vegetarian main course</i>	36.-
Plat principal • <i>Main course</i>	42.-
Dessert • <i>Dessert</i>	18.-







LES ENTRÉES STARTERS

-    Quinoa en taboulé, grenade, avocat et sauce chimichurri
Quinoa tabbouleh, pomegranate, avocado and chimichurri dressing
-    Bavaroise de céleri, légumes croquants, vinaigrette truffée
Celeri bavarian cream, crunchy vegetables, truffled dressing
-   Gravelax de saumon, crème d'oseille, pomme de terre citronnée
Salmon gravlax, sorrel cream, lemon potatoe
-    Velouté d'Artichaut à la citronnelle
Artichoke cream with lemongrass










LES PLATS VÉGÉTARIENS VEGETARIAN MAIN COURSE

-    Aubergine infusé au citron et champignons de saison
Lemony eggplant and seasonal mushrooms
-    Riz japonais cuit au vinaigre de riz et saké, basilic thaï et avocat
Japanese rice cooked in rice vinegar and saké, thai basilic and avocado

LES PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

-   Filet de bar, chou pak choi, sauce aromate
Sea bass fillet, pak choi, aromate sauce
-   Suprême de volaille, pousses d'épinards et artichaut en barigoule
Chicken breast, baby spinach and artichoke barigoule
-   Gambas rôties au curry, légumes de saison et riz
Roasted king prawns with curry, seasonal vegetables and rice

LES DESSERTS DESSERTS

-    Graines de chia au lait d'amande et fruits exotiques
Almond milk chia seeds with exotic fruit
-   Biscuit moelleux, pistache et framboise
Soft biscuit, pistachio and raspberry
-   Mousse allégée au chocolat Grand Cru, noix de pécan et grué cacao
Light cream chocolate Grand cru, pecan nuts and cacao nibs
-   Finger 100% citron et croustillant aux graines de courge
Finger 100% lemon and crunchy pumpkin seeds

L'ensemble de nos plats sont sans gluten et sans lactose.

Nos desserts sont également sans sucre ajouté,
disponibles de 12h jusqu'à 19h.

*All of our dishes are gluten-free and lactose-free.
Our desserts are also without added sugar,
served from 12pm to 7pm.*

 *Vegan dish*  *Lactose free*  *Gluten free*

SMOOTHIES & JUS

22.-

SMOOTHIES & JUICES

Açaï smoothie •

Fraise, mûre, framboise, banane, açaï, sirop d'agave et lait d'avoine

Strawberry, blackberry, raspberry, banana, açaï, agave syrup and oatmilk

LRG Détox •

Pomme, céleri, concombre, gingembre et citron

Apple, celery, cucumber, ginger, lemon

Beat The Roots •

Betterave, carotte, fenouil et pomme verte

Beetroot, carrot, fennel and green apple

Berries Starter •

Myrtille, graine de chia, banane et coco

Blueberry, chia seed, banana and coconut

El Diablo •

Tomate, poivron rouge, concombre, piment de cayenne et huile d'olive

Tomato, red pepper, cucumber, cayenne pepper and olive oil

Green Power •

Kiwi, matcha, pommes vertes et citron vert

*Kiwi, matcha, green apple and lime***LES EAUX DÉTOXIFIANTES****DETOXIFYING WATER**

Thé Glacé • Iced tea

16.-

Magic lemon, berry red, pina colada - *Magic lemon, berry red, pina colada*Eau de noix de coco • *Coconuts water*

10.-

Eaux de fruits • *Fruits water*

10.-

Relevée : framboise, pomme et piment *Raspberry, apple and chili pepper*Florale : poire, fleur de sureau et gingembre *Pear, elderflower and ginger*Bitter : orange sanguine, rhubarbe et gentiane *Blood orange, rhubarb and gentian***BOISSONS PROBIOTIQUES****PROBIOTICS DRINKS**

14.-

Notre sélection de Kombucha 100% naturelle •

*Our selection of Kombucha's 100% natural*Thé vert & gingembre *Green tea & ginger*Thé vert & menthe poivrée *Green tea & peppermint*Citronnelle & hibiscus *Lemongrass & hibiscus***CARTES DE VINS AU VERRE****WINE LIST BY GLASS**

10cl

Les Champagnes • *Champagnes*

S.A Michel Reybier «Brut 1er cru»

26.-

S.A Jeeper Brut Rosé

25.-

Le Rosé • *Rosé Wine*

2020 Château La Mascaronne, Côtes de Provence

12.-

Les Blancs • *White Wine*

2018 Côtes-de-Provences, Château La Mascaronne Blanc

14.-

2020 Convergence «Les Parcelles» L.Villard

16.

Les Rouges • *Red Wine*

2020 Gamaret Lune Rousse, Domaine Les Balisiers, Genèvre

16.-

2015 Les Pagodes De Cos, Bordeaux

27.-

2018 Côtes-de-provence, Château La Mascaronne Rouge

14.-