

Salade de quinoa rouge bio au tartare d'avocat et pamplemousse rose  18€

Red organic quinoa salad, Avocado Tartar and Pink grapefruit

Poke bowl végétal,  22€

Plat hawaïen composé de produits frais healthy et detox :
Chou blanc, avocat, épinards, carottes, soja, quinoa, graines de courges, graines de sésame, radis
Bowl with white cabbage, avocado carrots, soy, quinoa, spinach, squash seeds, sesame seeds, radish break

Poke bowl Poulet,  24€

Plat hawaïen composé de produits frais healthy et detox :
Poulet, Chou blanc, avocat, carottes, épinard, soja, quinoa, graines de courges, graines de sésame, radis
Chicken Bowl with white cabbage, spinach, avocado carrots, soy, quinoa, squash seeds, sesame seeds, radish breakfast

Poke bowl Thon sésame,  26€


Plat hawaïen composé de produits frais healthy et detox :
Thon, Chou Blanc blanc, épinards, avocat, carottes, soja, quinoa, graines de courges, graines de sésame, et radis
Tuna Bowl with White cabbage, spinach, avocado, carrots, soy, quinoa, squash seeds, sesame seeds, radish breakfast




: Plats sans gluten

Gasparcho de tomates , cerises griottes et avocat 19€
gazpacho tomatoes, cherry , avocado

FRAISE  10€
strawberry

Thé « Daily Detox » Henri CHENOT  6€
Daily Detox Tea

Café d'orge  2,50€
L'orgé est une boisson sans caféine issue de malt d'orge torréfié.



: Plats sans gluten

Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies. Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

DETOX

HEALTHY