

Bienvenue au Green Up Café

Au Green Up Café, tout est fait maison, à partir de produits 100 % Bio, frais et de saison.

En raison de ces critères de sélection, des changements peuvent avoir lieu et nous vous proposerons toujours une alternative.





N'hésitez pas à nous faire part de vos attentes particulières (régimes spéciaux, intolérances, allergies...), ici chacun a droit à son instant de plaisir !



Bon Appétit !





Benoît et son équipe





Entrées

Toutes les entrées peuvent être servies en guise de plat. N'oubliez pas de le préciser lorsque vous commandez !






Saladine de quinoa, carotte & chou kale, grenade & amandes    
Entrée : 8.00€ / Plat : 14€




Endives en mée de légumes croquants, poire & noix, chantilly au roquefort  
Entrée : 9.00€ / Plat : 16€



Velouté de potimarron aux laits végétaux, émulsion de parmesan  
Entrée : 8.00€ / Plat : 14€ possible  



Saladine de carottes arc en ciel et ses chips de légumes, fruits secs & vinaigrette à l'orange    
Entrée : 8.00€ / Plat : 14€



Plats





Mee Goreng au tofu mariné & légumes locaux    
18.00€ possible 

Pilaf de freekeh à l'oriental, pistaches torréfiées   
17.00€



Shirashi (selon la pêche), quinoa aux légumes croquants  
22.00€



Suprême de poulet fermier rôti, purée de patate douce & endives braisées
23.00€ possible  




Filet de bœuf, polenta crémeuse, potimarron rôti au miel, poêlée de pleurotes
26.00€ possible  





Wok de légumes de saison, marinade asiatique    
19.00€





Desserts

Crème brûlée à la vanille bourbon  
7.50€

Pavlova (meringue), chutney de prunes & chantilly  
7.50€

Brownie aux noix et noix de pécan, crème anglaise au lait d'amande   
7.50€

Comptée de saison, crumble à la châtaigne    
7.50 €

Café gourmand (Thé +1€) (possible    )

8.00€


Menu Découverte

37.00€

Velouté de potimarron aux laits végétaux, émulsion de parmesan 

Possible  



OU





Endives en mée de légumes croquants, poire & noix, chantilly au roquefort 

Suprême de poulet fermier rôti, purée de patate douce & endives braisées

Possible  





OU

Shirashi (selon la pêche), quinoa aux légumes croquants  





Assortiment de gourmandises * (possible    )




Menu Végé

30.00€

Saladine de carottes arc en ciel et ses chips de légumes, fruits secs & vinaigrette à l'orange    




OU

Saladine de quinoa, carotte & chou kale, grenade & amandes    

Mee Goreng au tofu mariné & légumes locaux   

Possible 

OU


Pilaf de freekeh à l'oriental, pistaches torréfiées    **gluten ??**

Assortiment de gourmandises * (possible    )

* Supplément dessert à la carte +2€

 Végétarien

 Vegan

 Sans Gluten

 Sans Lactose