

Les entrées

Salade de carottes aux oranges sanguines à la Delphine 5,50€
Gingembre, citronnelle, coriandre et un peu de piment rouge.

Oeufs cocottes, épinards et lardons 5,50€

Oeufs cocottes et leurs mouillettes (à partager - le soir uniquement)
Poivrons/chorizo, jambon/gruyère, saumon fumé/aneth, champignons/persil

Planche de charcuterie et brie de Melun (à partager - le soir uniquement)

La viande

Blanquette de veau 12,00€
Carotte, poireau, navet, céleri, champignons de Paris

Le poisson

Thon pané aux aromates, nouilles et échalotes croustillantes 10,00€
Vermicelles de soja, gingembre et ciboulette

Le végétarien

Lasagnes de carottes et patates douces 8,00€
Salade

Le burger 11,00€

A composer soi-même :

- Bun traditionnel ou aux graines
- Steak de boeuf ou steak de quinoa au chèvre frais
- Salade, tomates et oignons caramélisés
- Emmental, cheddar ou brie de Melun
- Sauce burger, moutarde ou ketchup

Les desserts

Assiette de fromages

Crème caramel 3,50€

Salade d'agrumes à l'orientale 5,50€

Tarte tatin

Les snacks

Quiche lorraine <i>Accompagnée d'une salade si prise sur place</i>	3,00€
Quiche maroilles courgettes <i>Accompagnée d'une salade si prise sur place</i>	3,00€
Wrap de falafels aux lentilles corail <i>Oignon rouge, ail, cumin, coriandre et persil</i>	5,50€
Fondant au chocolat et haricots rouges	2,00€
La recette du divan <i>Compote de pommes, fromage blanc, spéculoos</i>	4,00€
Pain de mangue séchée et lait d'amande <i>Miel et graines de lin</i>	2,00€