

# SOUL DINER

*Menu du 24.03 au 28.04*

- 24/03 : Croque-monsieur : France :

Tranches de pain épaisses, Comté, jambon à l'os, poêlée d'oignons légèrement moutardée, béchamel, accompagné d'un assortiment de pickles de légumes et d'une petite sauce à la truffe + option végé

- 31/03 : Galette savoyarde : France :

Galette de sarrasin, pommes-de-terre, lardons, tombée de poireaux et oignons, reblochon et crème fraîche épaisse, accompagné d'une salade de saison aux légumes croquants et petite vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et miel + option végé

- 07/04 : Linguine al pesto di noci : Italie :

Linguine au pesto de noix, speck, asperges rôties, parmesan et roquette + option végé

- 14/04 : Tacos : Mexique :

Tacos épicés au poulet, citron vert, maïs, coriandre, jeunes oignons, guacamole de brocolis, oignons rouges grillés et salade croquante de saison + option végé

- 21/04 : Piadine : Italie :

Mortadelle, pesto de pistache, mozzarella di buffala, oignons déglacés au vin et petite salade de jeunes pousses d'épinard + option végé

- 28/04 : Sandwich chypriote au halloumi :

Pain grec, halloumi, tapenade d'olives, tomates séchées, légumes grillés, salade de roquette et tzatziki