

# THE CURE

RESTAURANT D'HUMEURS

## NOS FORMULES

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 21 €

ENTREE + PLAT + DESSERT : 26 €

## A LA CARTE

ENTREE : 7,5 €

PLAT : 15 €

DESSERT : 6,5 €

## ENTREES

Salade de kale, choux rouge et blanc, brocolis, carottes, gingembre et amandes



Bouillon aux légumes fondants : champignons, choux-fleurs, brocolis, épinards, poivrons et carottes



## PLATS

### POUR REBOOSTER LES ÉPUIÉS

Salade de pois cassés au basilic, pois chiches, dés de courgettes, oignons cébettes, abricots secs et noix de cajou



### POUR LES ÉNERVÉS

Risotto d'orge perlé au chorizo, sauce à la tomate, dés de poivrons et butternut fondant



### POUR LES SPORTIFS

Boulettes de poulet à la menthe et aux amandes, graines de couscous, petits légumes et épices



### POUR CEUX QUI N'EN ONT RIEN À F...

L'humeur de notre chef cette semaine : Poulet à la moutarde et à la crème accompagné de riz



## DESSERTS

Gâteau de châtaignes

Shortbread Millionnaire (du sablé, du caramel et du chocolat)

Salade d'ananas, mangues, pommes, pomelos, noisettes, raisins secs et menthe

Café glouton (supplément 3€)

Fromage blanc au sirop d'érable, granola et bananes

Dessert de la semaine : Chia Pudding

