



*Labellisés 3 macarons écotable,
nos menus sont cuisinés maison à partir de produits
de saison, locaux ou bio & sans nitrite,
dans une démarche zéro déchet*

FINGER FOOD

Rolls croustillants

Au porc effiloché & persil

Conchiglioni farcis

Au citron confit, ricotta & amandes

Focaccia genovese

Aux oignons fondants & ciboulette
Aux olives taggiasche & tomates séchées

PLANCHES À PARTAGER

Charcuteries sans nitrite

Jambon blanc à la truffe
Coppa du Tarn
Chorizette

Fromages fermiers

Bethmale de vache
Meule de Chambéry AOP au lait cru
Tomme de brebis grand affinage

BAR À TARTINADES

Truite fumée, échalotes & ciboulette
Olives de Kalamata, chèvre frais & amandes grillées
Courgettes, brousse & menthe

SALADES COMPOSÉES

20 portions de chaque

Straccia est là

Fregola sarda,
tomates cerises et fenouil rôtis
aux graines de fenouil, stracciatella,
noisettes toastées

*Vinaigrette à l'huile d'olive,
condiment tomate-poivron*

Inglorious Zaatar

Boulgour,
courgettes marinées au citron & zaatar,
feta AOP, olives de Kalamata,
pickles d'oignon rouge,
graines de courge toastées

*Vinaigrette à l'huile d'olive,
condiment citron-pamplemousse*

CAKES SUCRÉS

Cake marbré au chocolat

glaçage rocher

Cake au citron & graines de pavot

glaçage lime

SÉLECTION SANS ALCOOL

Pétillant blanc

Languedoc (Grenache, Viognier)

Un pet nat 0,0% bien fruité sur la poire et la pêche, des bulles élégantes et un final salin. Un régal !

Boisson alternative

Une macération de plantes bio fraîche et saline, attention les papilles !

Bière Pale Ale

La champion's league des bières sans alcool, la pale ale anglaise comme on l'aime

Infusion glacée bio

Bien désaltérante et légèrement pétillante, au thym, menthe poivrée & citron

www.onsefaitunkif.fr | Insta @onsefaitunkif

