



More than 90% of our products are organic and local, without flour or refined sugars.

Plus de 90% de nos produits sont biologiques et locaux, sans farine ni sucres raffinés.

To share À partager

Nachos with “pico de gallo”, labneh and cheddar sauce Nachos avec pico de gallo, labneh et sauce cheddar (V) (GF) (N) (E)	8,5 €
“Bravas” spicy fried potatoes with vegan turmeric sauce “Bravas” avec sauce végétalienne au curcuma et sauce brava (PB) (GF) (P)	7,5 €
Homemade croquette with arugula, leek, walnuts and wholemeal flour Croquette maison de roquette, poireau, noix et farine complète (V) (GF) (N) (E)	2,5 €
Falafel with “pico de gallo” and tahini sauce Falafel avec “pico de gallo” et sauce tahini (PB) (GF)	9 €
Baba ganoush in charcoal oven with seed crackers and raw vegetables Baba ganoush cuit au charbon de bois, crudités et crackers aux graines vairées (PB) (GF)	8 €
Chickpea and dried tomato hummus, raw vegetables and pita bread Houmous de pois chiches et tomates séchées avec crudités et pain pita (PB)	8 €
Mezze platter: hummus, falafel, kimchi, labneh with beet, Baba ganoush, olives, dukkah, pita bread and raw vegetables -gluten free option- Mezze platter: humus, falafel, kimchi, labneh à la betterave, baba ganoush, olives, dukkah, pain pita et crudités (options sans gluten) (V) (GF) (N) (E)	17,9 €
Cassava, sweet potato and beetroot chips Croustilles de manioc, patates douces et betteraves (PB) (GF)	4,5 €
Olives ras el hoanout spice and extra virgin olive oil Olives ras el hanout et huile d'olive vierge extra (PB) (GF) (K) (P)	4,5 €
Pita Bread Pain pita (PB)	1,9 €
Bread toasted/untoasted with/without tomato Pain au levain avec ou sans tomate toasté o non toasté (PB)	2,5 €
Homemade almond and vegetables paleo bread with smoked butter Pain paléo maison d'amande et de légumes au beurre fumé (V) (GF) (GF) (N) (E)	6,5 €



Plant Based



Vegetarian
Végétarien



Keto



Paleo



Gluten free
Sans gluten



Milk
Produits
laitiers



Dried fruit
Noisettes



Eggs
Oeufs



Our dishes are prepared with carefully selected quality products.

Nos plats sont préparés avec des produits de qualité soigneusement sélectionnés.

To get started Pour commencer

Bufala burrata, baby spinach, aubergine and crunchy sesame seeds with honey and miso Burrata de bufflonne aux épinards baby, aubergine et sésam au miel et miso (V) (H)	14,9 €
Greenco salad with kale, avocado, radish, beet, onion, carrots, nori and mango chutney Salade Greenco avec chou frisé, avocat, radis, betterave, carotte, oignon, nori croquant et chutney à la magne (PB) (K) (P)	10,5 €
Grilled avocado with greens, spring tomato, pico de gallo, pumpkin seeds and mustard vinaigrette Avocat grillé avec feuilles vertes et bitue, tomate cerise, "pico de gallo", graines de citrouille et vinaigrette à la moutarde (PB) (K) (P)	10,5 €
Cesar salad with lettuce, chicken, parmesan, breadcrustones and Cesar dressing -gluten free option- Salade Cesar avec laitue, poulet, parmesan, croûtons de pain et sauce Cesar (option sans gluten) (A) (G) (K)	14,9 €
Fried eggs with potatoes and ham* (*no organic) Oeufs au plate avec frites et copeaux de jambon* (*non-biologique) (K) (P)	13,5 €
Open omelette with zucchini, tomato, carrot and basil (burrata option +4,40€) Omelette ouverte avec courgette, tomate, basilic et carotte option burrata (+4,40€) (V) (K) (P)	10,5 €
Stewed lentils with chard Lentilles mijoteés aux blettes (PB) (K)	11 €
Spicy tom kha kai soup with chicken, coconut milk, mushrooms, lemon grass and coriander Soupe tom kha kai au poulet épicé, lait de coco, champignons, herbes citronnées et coriandre (K) (P)	11,5 €
Seasonal vegetables at the charcoal oven with Tomino cheese Légumes de saison cuit au charbon de bois avec fromage Tomino (P) (A) (V) (K)	14,9 €

Healthy Organic Food

Alimentation saine et biologique

There may be cross contamination since we have product with gluten.
I peut y avoir une contamination croisée car nous avons certains produits contenant du gluten.

(PB)	(V)	(K)	(P)	(K)	(A)	(G)	(E)
Plant Based	Vegetarian Végétarien	Keto	Paleo	Gluten free Sans gluten	Milk Produits laitiers	Dried fruit Noisettes	Eggs Oeufs

Main dishes Plats principaux

Sweet potato tagliatelle with creamy cashew and truffle sauce Tagliatelles de patate douce à la crème de noix de cajou et truffe (PB) (V) (K) (P)	14,9 €
Vegetables with homemade curry and whole basmati rice Légumes au curry maison au riz basmati complet (PB) (V)	14,9 €
Whole grain boletus risotto with parmesan (option poached egg +1,80€) Risotto complet au champignons variées et parmesan (option oeuf +1,80) (V) (M) (K)	14,9 €
Vegetable paella with seasonal vegetables and turmeric alioli Paella vegan aux légumes de saison et alioli au curcuma (PB) (V)	15,9 €
Paella with durok pork ribs and rosemary Paella avec côtelette de porc durok, romarin (V)	17,9 €
Spelt rigattoni with tomato sauce and ricotta cheese served with topping of season vegetables Rigattoni d'épeautre avec sauce tomate et ricotta et garniture de légumes de saison (V) (M)	14,9 €
Buckwheat gluten free fusilli with broccoli and olive oil sauce and seasonal vegetables topping Fusillis de sarrasin sans gluten avec sauce de brocoli et huile d'olive avec garniture de légumes de saison (V) (M)	14,9 €
Pizza with broccoli crust, feta and parmesan cheese, kale, zucchini, caramelized onion and sunflower seeds Pizza avec base de brocoli, fromage feta, parmesan, chou frisé, courgette, oignon caramélisé et graines de tournesol (V) (K) (M) (P)	15,5 €
Lemon style aubergine and ricotta lasagne, assorted vegetables, mushrooms, homemade tomato sauce, basil and parmesan cheese Lasagna d'aubergine e ricotta au citron, variété de légumes, champignons, sauce tomate maison, basilic et parmesan (V) (K) (M)	15,5 €
Vegan beet burger with lentils, mustard and oats served with kimchi and fries Hamburger vegan aux betteraves, lentilles, moutarde et avoine servi avec kimchi et frites (PB)	14,5 €
Wild salmon burger with avocado, pickled ginger, arugula and mayonnaise Hamburger de saumon sauvage avec avocat, gingembre mariné, roquette et mayonnaise (V)	16,9 €
Wild Alaska salmon grilled in charcoal oven served with potato parmentier and vegetables Saumon sauvage d'Alaska cuit au charbon de bois avec parmentière de pommes de terre et légumes (P) (K)	20,9 €



Plant Based



Vegetarian
Végétarien



Keto



Paleo



Gluten free
Sans gluten



Milk
Produits
laitiers



Dried fruit
Noisettes



Eggs
Oeufs

Charcoal grilled organic meat km 0 supply

Viande biologique km0 cuite au charbon de bois

Durok Pork ribs at low temperature and finished in the charcoal oven with barbecue sauce garnish at your choice Côtelette de porc durok à basse température et finies au charbon de bois avec sauce barbecue, garniture au choix (P) (V)	18,9 €
Gourmet beef burger with french fries, tomato, lettuce, caramelized onions, mayonnaise Hamburguer de boeuf gourmet avec frites, laitue, tomate, oignon caramélisé, mayonnaise (V)	14,9 €
Select beef entrecote with your choice of garnish Entrecôte de boeuf et garniture au choix (P) (V)	21,9 €
Beef fillet with your choice of garnish Filet de boeuf avec garniture au choix (P) (V)	25,9 €
Garnishes: Grilled vegetables, Cassava and sweet potato chips, "Calíu-style" potatoes, Chips Garnitures: Légumes grillés, Chips de manioc et patate douce, Pommes de terre au calíu, chips	

Deserts Desserts

Brownie zero flours with vainilla icecream Brownie sans farine avec glace à la vanille (V) (V) (K) (P) (G) (D)	6,9 €
Chocolate and squash cake Gâteau de chocolat et citrouille (PB) (V)	6,9 €
Acai bowl with banana, almond milk, homemade granola, coconut and agave Bol de Açaí avec banane, lait d'amande, coco, granola maison et agave (PB) (V) (K) (D)	8,9 €
Carrot cake zero flour with rasins, walnuts, agave and cashwes glaze Carrot cake sans farine, avec raisins secs, noix, agave et glaçage aux noix de cajou (V) (V) (K) (D) (G)	6,9 €
Cheesecake with red berries coulis Gâteau au fromage et coulis de fruits rouges (V) (V) (K) (D) (G)	6,9 €
Raw vegan truffle of beet, cocoa, date, almond and chocolate chips with cashew cream Truffe végétalienne crue de betterave, cacao, dattes, noix de coco, amande et pépites de chocolat, avec crème de noix de cajou (V) (V) (K) (PB) (P)	6,9 €
Charcoaled pineapple with mango ice cream Ananas naturel au charbon et glace de mangue (PB) (V)	5,5 €
Ice cream: chocolate, vanilla or catalan cream Glaces: chocolat, vanille ou "crema catalana" (V) (V) (K) (D) (G)	4,9 €
Vegan ice cream: strawberry or mango Glace végane: fraise ou mangue (PB) (V)	4,9 €



Plant Based



Vegetarian
Végétarien



Keto



Paleo



Gluten free
Sans gluten



Milk
Produits
laitiers



Dried fruit
Noisettes



Eggs
Oeufs