



Nos pâtes sont faites à partir de blé dur de qualité.
Nous utilisons un riz Basmati premium que nous rinçons 7 fois pour enlever l'amidon et retirer jusqu'à 85% de métaux lourds.

LES BOWLS | 18,50€

BOUDDHA BOWL

Riz, concombre, betterave, tomates, carottes, maïs, courgettes, raisins secs, houmous de pois-chiches, sauce vinaigrette

FORCE BOWL

Salade, pâtes, poulet mariné, courgettes, tomates, poivrons grillés, maïs, raisins secs, cacahuètes, sauce teriyaki

SOLEIL BOWL

Salade, riz, crevettes, mangue, courgettes, betterave, edamame, sésame noir, wakame, carottes, concombre, sauce teriyaki

JENNA BOWL | 18,90€

Inspiration de Jenna selon la saison,
consulter l'ardoise ou le serveur

LES PÂTES

BURRATA | 18,90€

Rigatoni, Sauce tomate aux légumes de saison, basilic et huile d'olive, burrata crémeuse, tomates cerises, parmesan, olives

LUBERON | 18,50€

Rigatoni, sauce tomates cerises aux herbes de Provence, jambon cru, mesclun, tomates cerises, parmesan

PITCHOUNE BOWL | 9,90€ (- 10 ans)

Rigatoni, sauce tomate, jambon blanc, oignons frits, maïs, tomates cerises

LES DESSERTS

Glaces (Consulter la carte)

Duo Gourmand | 5,90 €

Expresso, madeleine et beurre de cacahuète

Douceur Bowl | 5,90€

Faisselle avec confiture de figues ou d'abricots

MENU ENFANT | 12.50€

Pitchoune bowl

Glace aux fruits
(Esquimaux)

Allergènes

 Céréales contenant du gluten |  Crustacés |  Oeuf |  Poissons |  Lait et lactose |  Fruit à coques