



bioterre

paysan cuisinier / traiteur



*carte  
végétarienne*

## Entrées

- Verrine de tomates anciennes, gressins au pavot, houmous à la betterave ..... **06,00€**
- Tartelette d'échalotes confites, mesclun, vinaigrette framboise et miel ..... **06,00€**
- Croustillant de brebis aux graines de carvi, épinards et graines germées ..... **06,00€**
- Taboulé à l'huile de noix et vinaigre de cidre ..... **05,50€**
- Gaspacho de concombre à la coriandre, sablés au cumin, chips de céleri rave ..... **06,00€**
- Mousse de carotte cumin, carpaccio de chou rave et pignons de pin ..... **05,50€**
- Cake à la provençale, jeunes pousses, carpaccio de betterave chioggia ..... **06,00€**

## Plats

- Tian de légumes et sarrasin décortiqué ..... **08,50€**
- Légumes du soleil façon gratin dauphinois, tofu à l'indienne ..... **08,50€**
- Pâté de lentilles corail Biryani, verdure de saison et chutney de butternut à l'orange ..... **08,50€**
- Moussaka végétarienne, protéines de soja, jus de réduction de légumes racines ..... **08,50€**
- Tajine de légumes, semoule aux fleurs ..... **08,50€**
- Poivrons farcis aux petits légumes, tagliatelles maison ..... **09,50€**

## Desserts

- Gâteau de quinoa caramélisé ..... **05,00€**
- Pain perdu et fruits blancs ..... **05,00€**
- Verrine mascarpone et fruits rouges ..... **06,00€**
- Verrine crumble pistache, chocolat ..... **06,00€**
- Nage de fruits de saison ..... **05,00€**
- Trio de chocolats à la fève tonka ..... **06,00€**
- Soupe froide de melon, menthe poivrée, sablé sésame maison ..... **05,00€**
- Soufflé chocolat et poivre de Sichuan ..... **06,00€**

*Toutes nos préparations sont faites maison  
et à base de produits exclusivement frais !*

# Menu enfants

*Menu enfants* (- de 12 ans : 15,00€)

## Entrées

- Crudités colorées (carottes, courgettes jaunes râpées) •
- Œuf mimosa au curcuma •

## Plats

- Burger tofu, pommes de terre sautées ou frites de légumes maison, salade •
- Tortilla de légumes (omelette Espagnole, pommes de terre, poivron et courgette) salade •
- Ravioles brebis, épinards et galette aux 5 céréales, salade •

## Desserts

- Muffin chocolat •
- Smoothie de fruits de saison (lait de soja, lait de riz ou d'amande) •
- Crumble pêche vanillée •



Bolanos François & Sabrina  
Les Fosses - 72130 Saint Georges le Gaultier  
tél. 06 27 20 25 40 / 06 48 20 64 70  
bioterre@hotmail.fr - www.bioterre.fr