

MENU



librairie-café
Les Recyclables

D'AUTOMNE / HIVER

LES BOLS VÉGANS SAVEURS DU MONDE

POIS CHICHES CUIITS À LA SAUCE AU LAIT DE COCO, GINGEMBRE, MENTHE, CORIANDRE ET GARAM MASSALA 26,50

LÉGUMES DU JOUR (GRTA) SAUTÉS À L'HUILE D'OLIVE 26,50

RIZ JASMIN AUX GRAINES DE SÉ-SAME, WAKAME ET DUO DE CAROTTES AVEC SALADE MÊLÉE ET SA SAUCE VÉGAN 26,50

CROUSTILLANT DE CHÈVRE CHAUD TRAVAILLÉ À LA CRÈME ET CIBOULETTE POÊLÉ 23,50

Servi en salade et crudités avec sa sauce au miel (GRTA)

LA MER...

SAINT-JACQUES JUSTE SNACKÉES AU BEURRE 27,50

Avec son risotto à la betterave parfumé à l'aneth

TATAKY DE SAUMON À LA SAUCE DU CHEF (MI-CUIT 170 GR) 29,50

Mariné au gingembre, citron vert, sauce soja et miel, servi avec riz, wakame, duo de carottes et salade Sunomono

Nos fournisseurs

Viandes (bœuf (CH) et souris d'agneau (CH)) : Boucherie de Frontenex

Poissons : poissonnerie Novameditpesca (Plan-les-Ouates)

Légumes et fruits : Union maraîchère de Genève (Perly)

POUR LES CARNIVORES

ENTRECÔTE DE BŒUF (CH 180GR) SAUCE «CAFÉ RECYCLABLES» 34,50

Échalotes, beurre, crème, miel, moutarde et estragon, avec patates douces frites et champignons sautés

SOURIS D'AGNEAU (CH) CUIT EN DOUCEUR DANS SON JUS CORSÉ 35,50

Parfumée à la cannelle et amande, servi avec polenta crémeuse au grana padano

DESSERTS MAISON AVEC ET SANS GLUTEN

FIGUES BIO DE MON JARDIN EN COMPOTE AVEC CRÈME À LA CANNELLE 7,50

TARTE AUX POMMES (GRTA) À LA CRÈME DE NOISETTES 6,50

CAKE AU PAVOT (SANS GLUTEN) 6,50

FONDANT AU CHOCOLAT ET NOISETTES (SANS GLUTEN ET SANS SUCRE) 6,50

Liqueur de poire suisse pour vos desserts

