

MERCREDI 1 MAI

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés

MENU DU CHEF SUR DEMANDE

TOUS NOS PLATS SONT ASSAISONNÉS AVEC AMOUR, DES MÉLANGES D'HERBES, D'ÉPICES OU SORTES DE NOIX PEUVENT ÊTRE PRÉSENTS

JEUDI 2 MAI

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES

Végétarienne : Colorés de courgettes aux condiments et yaourt aux herbes fraîches,
pickles Filon
Allergènes :

Gourmande : Caviar d'aubergine, grenade, menthe et huile d'olive et sa tuile au piment
séché
Allergènes :

PLATS

Végétarien : Poêlée de freekeh aux condiments, légumes grillés zaatar et sa sauce au
yaourt
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

Poisson : Cabillaud en croûte de nori, riz sauvage aux aubergines grillées et sa crème
citron
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

Viande : Hauts de cuisses de poulet grillés, riz pilaf et tomates cocktails rôties au
balsamique
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

DESSERTS

Fruité : Cheesecake mangue et chapelure de coco torréfiée
Allergènes :

Gourmand : Brownie pécan et sa crème anglaise au café
Allergènes :

TOUS NOS PLATS SONT ASSAISONNÉS AVEC AMOUR, DES MÉLANGES D'HERBES, D'ÉPICES OU SORTES DE NOIX PEUVENT ÊTRE PRÉSENTS

VENDREDI 3 MAI

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES

Végétarienne : Champignons rôtis au thym, vinaigre de xérès et copeaux de parmesan,
tombée d'enoki

Allergènes :

Gourmande : Salade de lentilles, féta aux fines herbes et sa sauce vierge

Allergènes :

PLATS

Végétarien : Ecrasé de patate douce aux épices douces, romarin, pièces de choux-fleurs
rôtis aux agrumes et Espelette

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)

Poisson : Colin, réduction de jus de moule crémée, tomates cocktails au basilic, oignons
grelots et panais rôti

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)

Viande : Epaule d'agneau de 7 heures, purée de petit pois à l'estragon et ses légumes
braisés

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)

DESSERTS

Fruité : Cake ananas caramélisé et sa crème légère passion

Allergènes :

Gourmand : Banoffee banane, caramel de lait et sa chantilly vanillée, poudre de cacao

Allergènes :



SAMEDI 4 MAI

FILON



Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés



MENU DU CHEF SUR DEMANDE



TOUS NOS PLATS SONT ASSAISONNÉS AVEC AMOUR, DES MÉLANGES D'HERBES, D'ÉPICES OU SORTES DE NOIX PEUVENT ÊTRE PRÉSENTS





DIMANCHE 5 MAI

FILON



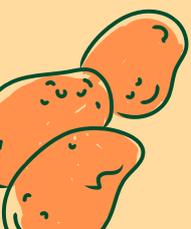
Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés



MENU DU CHEF SUR DEMANDE



TOUS NOS PLATS SONT ASSAISonnés AVEC AMOUR, DES MÉLANGES D'HERBES, D'ÉPICES OU SORTES DE NOIX PEUVENT ÊTRE PRÉSENTS





LUNDI 6 MAI

FILON



Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES



Végétarienne : Tomates à l'ancienne et son pesto d'olives noires, pignons de pin et pickles

Allergènes :

Gourmande : Pommes de terre d'Ile de France, fromage frais, saumon, aneth et citron

Allergènes :



PLATS

Végétarien : Poêlée d'épeautre, crémeux de tomates confites, légumes du moment et féta aux herbes fraîches

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)

Poisson : Dorade grillée, lentilles vertes, carottes pochées et fumet tomate

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)



Viande : Parmentier de canard, patate douce au pain d'épices, petits légumes, oignons
grelots caramélisés et jus corsé

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)



DESSERTS

Fruité : Bavarois Filon de chocolat lacté à la noix de coco

Allergènes :

Gourmand : Tarte tatin ananas et sa crème épaisse

Allergènes :



MARDI 7 MAI

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES

Végétarienne : Salade de pommes de terre, asperges, vinaigrette et mimosa aux herbes
Allergènes :

Gourmande : Mesclun de volaille au curry et son fromage frais à la coriandre
Allergènes :

PLATS

Végétarien : Riz rouge à l'échalotte, porto bello à la chapelure d'herbes et son pesto relevé
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

Poisson : Bar, mousseline de carottes, pois chiches grillés au cumin, salicorne et crème citron
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

Viande : Chili de bœuf mariné, haricots rouges de France, coulis de tomates fraîches, coriandre ciselée et riz basmati
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

DESSERTS

Fruité : Crémeux mangue passion, sablé breton et ses zestes de citron vert
Allergènes :

Gourmand : Cake noisettes, crème légère et ses noisettes torréfiées
Allergènes :

TOUS NOS PLATS SONT ASSAISONNÉS AVEC AMOUR, DES MÉLANGES D'HERBES, D'ÉPICES OU SORTES DE NOIX PEUVENT ÊTRE PRÉSENTS

MERCREDI 8 MAI

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés

MENU DU CHEF SUR DEMANDE

TOUS NOS PLATS SONT ASSAISONNÉS AVEC AMOUR, DES MÉLANGES D'HERBES, D'ÉPICES OU SORTES DE NOIX PEUVENT ÊTRE PRÉSENTS

JEUDI 9 MAI

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés

MENU DU CHEF SUR DEMANDE

TOUS NOS PLATS SONT ASSAISONNÉS AVEC AMOUR, DES MÉLANGES D'HERBES, D'ÉPICES OU SORTES DE NOIX PEUVENT ÊTRE PRÉSENTS



VENDREDI 10 MAI

FILON



Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés



MENU DU CHEF SUR DEMANDE



TOUS NOS PLATS SONT ASSAISONNÉS AVEC AMOUR, DES MÉLANGES D'HERBES, D'ÉPICES OU SORTES DE NOIX PEUVENT ÊTRE PRÉSENTS





SAMEDI 11 MAI

FILON



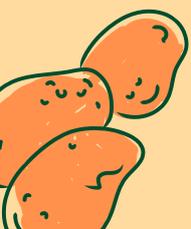
Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés



MENU DU CHEF SUR DEMANDE



TOUS NOS PLATS SONT ASSAISONNÉS AVEC AMOUR, DES MÉLANGES D'HERBES, D'ÉPICES OU SORTES DE NOIX PEUVENT ÊTRE PRÉSENTS





DIMANCHE 12 MAI

FILON



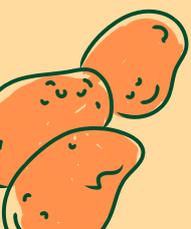
Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés



MENU DU CHEF SUR DEMANDE



TOUS NOS PLATS SONT ASSAISONNÉS AVEC AMOUR, DES MÉLANGES D'HERBES, D'ÉPICES OU SORTES DE NOIX PEUVENT ÊTRE PRÉSENTS





LUNDI 13 MAI

FILON



Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES



Végétarienne : Aubergine confite à l'huile de truffe, herbes fraîches et noisettes
Allergènes :

Gourmande : Rillettes de volaille, zestes de yuzu, crumble thym citron et quartier de
sucrine
Allergènes :



PLATS

Végétarien : Riz gourmand Filon, oignons confits, petits pois et légumes croquants, tofu
grillé au paprika fumé
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)



Poisson : Dorade grillée, poireaux à la crème de Normandie, quartiers de fenouil rôtis
aux amandes et pilaf de quinoa aux herbes
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

Viande : Sauté de volaille aux olives vertes et noires, piperade de poivrons et graines de
blé au curcuma
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)



DESSERTS

Fruité : Salade de fruits rouges et son sirop
Allergènes :



Gourmand : Riz au lait vanillé et amandes bâton
Allergènes :

TOUS NOS PLATS SONT ASSAISONNÉS AVEC AMOUR, DES MÉLANGES D'HERBES, D'ÉPICES OU SORTES DE NOIX PEUVENT ÊTRE PRÉSENTS





MARDI 14 MAI

FILON



Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES

Végétarienne : Salade de lentilles aux agrumes, sauce vierge et herbes fraîches

Gourmande : Quinoa rouge aux herbes et ses crevettes marinées, pickles au curcuma



PLATS



Végétarien : Boulgour aux herbes, légumes printaniers grillés et sa sauce napolitaine
(à manger chaud ou froid)

Poisson : Saumon rôti aux baies roses, ebly, bicolore de courgettes et beurre blanc à
l'aneth
(à manger chaud ou froid)

Viande : Lasagnes de boeuf aux champignons de Paris, brunoise de courgettes et poivrons
rouges grillés
(à manger chaud ou froid)

DESSERTS

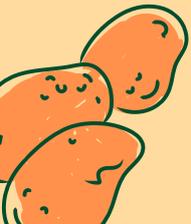


Fruité : Tartelette de marmelade de fraises et rhubarbe, meringue

Gourmand : Biscuit joconde et sa mascarpone crémeuse vanille façon tiramisu



TOUS NOS PLATS SONT ASSAISONNÉS AVEC AMOUR, DES MÉLANGES D'HERBES, D'ÉPICES OU SORTES DE NOIX PEUVENT ÊTRE PRÉSENTS



MERCREDI 15 MAI

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES

Végétarienne : Trilogie de tomates, condiment basilic et pignons de pin
Allergènes :

Gourmande : Saladette de tomates et sa ricotta thym citron, oignons frits et pickles
Allergènes :

PLATS

Végétarien : Grosse rigatoni aux épinards frais, fromage de brebis, petits légumes confits et sa crème de tomates
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

Poisson : Cabillaud court bouillon citronnelle, julienne de légumes et tagliatelles de riz
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

Viande : Volaille crispy façon Caesar, charlotte rôtie, iceberg, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan, vinaigrette au miel
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

DESSERTS

Fruité : Salade d'ananas badiane et grenade
Allergènes :

Gourmand : Mousse chocolat au beurre de cacahuètes, caramel et cacahuètes
Allergènes :

JEUDI 16 MAI

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES

Végétarienne : Orecchiette vierge de champignons et shiitake grillés à l'échalotte
Allergènes :

Gourmande : Œuf mimosa d'Ile de France, mousseline de jaune d'œuf émulsionné à la truffe
Allergènes :

PLATS

Végétarien : Purée de petits pois frais, carottes fondantes et son eryngii grillé à l'ail
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

Poisson : Lieu jaune à l'Espelette, compotée d'aubergine et pâtes piombi aux herbes fraîches
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

Viande : Veau façon blanquette, carottes au curry, champignons et haricots blancs
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

DESSERTS

Fruité : Moelleux léger au citron et gel de pommes de Normandie
Allergènes :

Gourmand : Panna cota à la praline rose, brisure de praline rose
Allergènes :

VENDREDI 17 MAI

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES

Végétarienne : Pommes de terre fondantes au sel fumé, concombre français et sa
crème de fromage frais

Allergènes :

Gourmande : Salade Iceberg à la volaille marinée, sauce Caesar et copeaux de
parmesan

Allergènes :

PLATS

Végétarien : Crémeux de polenta au parmesan, tomates anciennes aux fines herbes,
sauce tomate thym ail et basilic

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)

Poisson : Filet de julienne cébettes, échalote de Bretagne rôtie, freekeh aux herbes

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)

Viande : Dinde braisée et son jus à l'ail rose, haricots en persillade, panais au thym

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)

DESSERTS

Fruité : Salade de fruits et sa menthe fraîche

Allergènes :

Gourmand : Brunoise de mangue, gingembre et sa mousse au chocolat ganache intense

Allergènes :



SAMEDI 18 MAI

FILON



Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés



MENU DU CHEF SUR DEMANDE



TOUS NOS PLATS SONT ASSAISONNÉS AVEC AMOUR, DES MÉLANGES D'HERBES, D'ÉPICES OU SORTES DE NOIX PEUVENT ÊTRE PRÉSENTS





DIMANCHE 19 MAI

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés



MENU DU CHEF SUR DEMANDE



TOUS NOS PLATS SONT ASSAISONNÉS AVEC AMOUR, DES MÉLANGES D'HERBES, D'ÉPICES OU SORTES DE NOIX PEUVENT ÊTRE PRÉSENTS



LUNDI 20 MAI

FILON



Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES

Végétarienne : Salade de poireaux d'Ile de France, vinaigrette à l'orange mélange de graines

Allergènes :

Gourmande : Mesclun d'herbes fraîches, feta marinée et noix du Périgord

Allergènes :

PLATS

Végétarien : Risotto au pesto verde, champignons eryngii au beurre noisette et enoki aux herbes

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)

Poisson : Saumon fumé, salade de riz gourmand aux fèves, jeunes légumes légèrement vinaigré et micro green

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)

Viande : Fricassée de volaille à la moutarde violette, pommes de terre rissolées aux petits légumes, chutney d'oignons rouges

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)

DESSERTS

Fruité : Crumble pommes, poires au gingembre et thé matcha

Allergènes :

Gourmand : Charlotte aux fruits rouges et coulis de groseille

Allergènes :

MARDI 21 MAI

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES

Végétarienne : Tatziki de courgette à la menthe, saladette d'épeautre à la Grecque
Allergènes :

Gourmande : Asperges blanches, orange sanguine et sa burrata
Allergènes :

PLATS

Végétarien : Mousse de pois chiches et betteraves aux épices, poêlées de légumes cajun
et tomates cocktails
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

Poisson : Blanquette de poisson du jour, riz basmati à la cardamome et citron jaune,
poêlée de légumes d'Île de France
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

Viande : Mijoté de bœuf et son jus de cuisson réduit au romarin, gratin dauphinois et sa
poêlée de légumes
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

DESSERTS

Fruité : Salade de fruits à la verveine
Allergènes :

Gourmand : Tiramisu Filon et sa ganache chocolat corsé
Allergènes :

MERCREDI 22 MAI

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES

Végétarienne : Nouilles soba, brocolis, ananas rôtis, vinaigrette à la citronnelle et soja
Allergènes :

Gourmande : Brocolis au beurre blanc, gambas et graines de sésame
Allergènes :

PLATS

Végétarien : Tajine de légumes printaniers, semoule à l'huile d'olive de Provence et abricots secs
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

Poisson : Crevettes à la plancha, dahl de lentilles roses coco, curry rouge, pousses d'épinards et mesclun d'herbes
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

Viande : Kefta d'agneau à la flamme, poivronade à l'huile de Nyos, olives noires et purée de pommes de terre à la muscade
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

DESSERTS

Fruité : Salade de litchis, sirop vanille et huile de sésame
Allergènes :

Gourmand : Tarte tatin aux pommes de Normandie
Allergènes :

JEUDI 23 MAI

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES

Végétarienne : Cœur d'artichaut, carottes rôties au cumin, miel d'acacia et fines herbes
Allergènes :

Gourmande : Falafels aux petits pois et feta, sauce tahini extra onctueuse, pickles Filon
Allergènes :

PLATS

Végétarien : Freekeh aux pois chiche et grenade, purée de tomate, légumes rôtis au zaatar
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

Poisson : Thon panure paprika fumé, caponata de poivrons au balsamique, quinoa aux citrons confits
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

Viande : Pintade fermière confite, tomates aux fines herbes et ses gnocchis de pommes de terre et sa crème de moutarde en grains
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

DESSERTS

Fruité : Biscuit imbibé façon baba, ganache chocolat blanc
Allergènes :

Gourmand : Cookie Filon noisette caramel, fourré à la pâte de noisettes
Allergènes :

TOUS NOS PLATS SONT ASSAISONNÉS AVEC AMOUR, DES MÉLANGES D'HERBES, D'ÉPICES OU SORTES DE NOIX PEUVENT ÊTRE PRÉSENTS

VENDREDI 24 MAI

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES

Végétarienne : Légumes du soleil grillés, tomates cerises rôties et son pesto d'herbes

Allergènes :

Gourmande : Grosses tomates rôties, balsamique, mozzarella fumée et pesto de roquette

Allergènes :

PLATS

Végétarien : Oeuf parfait, caponata d'aubergines et son boulgour aux raisins secs

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)

Poisson : Dos de colin, mousseline de brocolis, céleri branche, pommes de terre fondantes, sauce aux agrumes herbes et piment d'Espelette

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)

Viande : Boeuf sauté aux oignons, brocolis, pousses de soja, radis colorés et riz au cébette, sésame grillé

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)

DESSERTS

Fruité : Mousse au chocolat blanc et citron vert

Allergènes :

Gourmand : Carré fondant choco-peanuts butter, crème anglaise vanillée

Allergènes :

SAMEDI 25 MAI

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés

MENU DU CHEF SUR DEMANDE

TOUS NOS PLATS SONT ASSAISONNÉS AVEC AMOUR, DES MÉLANGES D'HERBES, D'ÉPICES OU SORTES DE NOIX PEUVENT ÊTRE PRÉSENTS



DIMANCHE 26 MAI

FILON



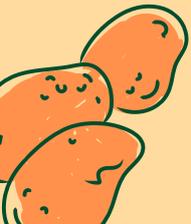
Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés



MENU DU CHEF SUR DEMANDE



TOUS NOS PLATS SONT ASSAISONNÉS AVEC AMOUR, DES MÉLANGES D'HERBES, D'ÉPICES OU SORTES DE NOIX PEUVENT ÊTRE PRÉSENTS





LUNDI 27 MAI

FILON



Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES



Végétarienne : Salade de concombre teriyaki, julienne de péquillos et ses herbes
ciselées

Allergènes :

Gourmande : Semi di orzo en salade au pastrami de bœuf et échalotes croustillantes

Allergènes :



PLATS

Végétarien : Effiloché végétal, nouille soba et légumes croquants sauce teriyaki

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)

Poisson : Filet de bar snacké, trio de quinoa, courgettes grillées et beurre blanc citronné

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)



Viande : Boeuf fondant sauce poivre, petit épeautre et porto bello roti, oignons confits au
balsamique

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)



DESSERTS

Fruité : Muffin à la mirabelle et son coulis de mirabelle

Allergènes :

Gourmand : Flan parisien à la crème fraîche de Normandie, confiture de figues

Allergènes :



TOUS NOS PLATS SONT ASSAISonnés AVEC AMOUR, DES MÉLANGES D'HERBES, D'ÉPICES OU SORTES DE NOIX PEUVENT ÊTRE PRÉSENTS



MARDI 28 MAI

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES

Végétarienne : Salade de mâche aux graines et sa ricotta aux fruits secs, pickles
Allergènes :

Gourmande : Tartare de dorade aux agrumes et crudités aux algues wakamé
Allergènes :

PLATS

Végétarien : Aubergine à la ricotta, semoule à l'huile d'olive et son chutney de tomate
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

Poisson : Goujonnette de merlan, mousseline de petits pois, carottes grillées et sa sauce
tartare aux cornichons de Bourgogne
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

Viande : Volaille Filon, frites de polenta au paprika et ses haricots verts à la française
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

DESSERTS

Fruité : Fruits du moment, coulis de fraise et sa crème chiboust
Allergènes :

Gourmand : Roulé Filon à la compotée de fruits aux amandes
Allergènes :

MERCREDI 29 MAI

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES

Végétarienne : Légumes racines, sauce vierge et sa crème de betterave balsamique
Allergènes :

Gourmande : Salade façon niçoise, rillettes de thon et ses olives marinées
Allergènes :

PLATS

Végétarien : Riz parfumé, fricassé de carottes, champignon et curry de tomates confites
sauce aux cacahuètes
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

Poisson : Merlu rôti aux épices douces, risotto de lentilles vertes du PUYS à la crème de
Normandie, légumes verts ail et persil
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

Viande : Sauté de veau, pommes de terre à l'anglaise aux herbes fraîches et légumes de
saison
Allergènes :
(à manger chaud ou froid)

DESSERTS

Fruité : Salade de fruits, gelée tremblotante au thym et citron
Allergènes :

Gourmand : Tartelette au chocolat caramélia et noisettes caramélisées
Allergènes :

TOUS NOS PLATS SONT ASSAISONNÉS AVEC AMOUR, DES MÉLANGES D'HERBES, D'ÉPICES OU SORTES DE NOIX PEUVENT ÊTRE PRÉSENTS

JEUDI 30 MAI

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES

Végétarienne : Coleslaw de choux colorés, vinaigrette au sirop d'érable et pickles de raisins secs au cidre

Allergènes :

Gourmande : Pommes grenailles savora, pastrami, cornichons et herbes fraîches

Allergènes :

PLATS

Végétarien : Pommes Darphin au parmesan câpres, olives, légumes au pesto et sa sauce vierge

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)

Poisson : Cru/cuit de légumes, thon juste saisi et ses haricots à l'échalote, graines de sésame

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)

Viande : Hauts de cuisses de volaille, frégola verte, haricots verts et chou kale

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)

DESSERTS

Fruité : Tartelette pâtissière aux fruits du moment

Allergènes :

Gourmand : Muffin chocolat, coulis pommes vanillées

Allergènes :

VENDREDI 31 MAI

FILON

Filon c'est bon, éthique et fait maison,
des plats cuisinés par nos chefs passionnés

ENTRÉES

Végétarienne : Shaving de fenouil, petits pois et sa brousse de brebis mentholée à l'huile vierge

Allergènes :

Gourmande : Tombée de poivrons parfumés au thym et son oeuf parfait

Allergènes :

PLATS

Végétarien : Tortellini aux épinards, confiture d'échalotes de Bretagne, sauce légère au fromage frais et ciboulette

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)

Poisson : Filet de colin au citron vert, légumes colorés, et purée de pois cassés

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)

Viande : Tajine de boeuf aux olives, semoule au piment séché, amandes torréfiées et fines herbes

Allergènes :

(à manger chaud ou froid)

DESSERTS

Fruité : Ananas poché hibiscus badiane, menthe fraîche

Allergènes :

Gourmand : Crème dessert façon Filon au chocolat noir intense, grué de cacao

Allergènes :