

Le Potager du Marais

Entrées et Hors d'œuvres

Vegan Hors d'œuvres and Appetizers

<i>Potage du jour</i> <i>Vegetable Soup of the day</i>	8.00	⊗
<i>Purée de pois chiches</i> <i>Chickpea puree</i>	8.00	⊗
<i>Salade verte</i> <i>Green salad</i>	6.00	⊗
<i>Assiette de crudités</i> <i>Raw vegetable plate</i>	8.00	⊗
<i>Pâté forestier</i> <i>Mushroom pâté</i>	8.00	
<i>Soupe à l'oignon</i> <i>French onion soup</i>	9.50	
<i>Pomme de terre rôtie, tapenade, pistou, graines germées et noisettes</i> <i>Roast potatoe with olive tapenade, sprout and hazelnut pesto</i>	9.50	⊗
<i>Tourte aux légumes</i> <i>Vegetable Pie</i>	14.00	
<i>Crêpe de Sarrasin garnie</i> <i>Buckwheat pancake with mushrooms and leek fondue</i>	13.00	⊗
<i>Tartare d'algues</i> <i>Seaweed tartare</i>	10.00	⊗

Notre cuisine est faite maison - House made food

Nos produits sont naturels et issus de l'agriculture biologique - Our products are natural and organic

Nous n'utilisons aucun produit d'origine animale - We don't used any animal product

⊗ *Sans gluten Gluten-free - Pain sans gluten sur demande Gluten-free bread upon request*

Prix nets en euros, service inclus - Net prices in euros, service included

Salades Composées

Vegan Salad

Salade de crudités

Raw vegetable salad

16.50



Salade de fromage chaud

Hot vegan cheese salad

17.00

Salade auvergnate tofu fumé, pommes rissolées, crudités, fromage, noix

Auvergne salad: smoked tofu, fried potatoes, raw vegetables, vegan cheese, walnuts

18.00



Plats

Vegan Main Courses

Croustillant du Potager à la sauce provençale au champignons

Crousty quinoa burger with tofu and vegetables served with a choice of provençale or mushroom sauce

17.00



Croustillant du Potager gratiné au fromage et pistou

Crousty quinoa burger with smoked tofu

18.00



Poêlée de légumes au tofu fumé

Fried vegetable with smoked tofu

17.00



Lasagnes aux épinards et éclats de noix gratiné au fromage

Spinach-walnut lasagna with melted vegan cheese

18.00

Bourguignon de seitan

Seitan stew with red wine and mushrooms

18.00

Legume farcie

Stuffed vegetable with soy protein

17.00



Cassoulet de la mer gratiné aux noisettes

Pink lentils with smoked tofu, fresh seaweed and fennel grated with hazelnuts

17.00



Roulé de lupin à la florentine et aux champignons, sauce à l'estragon

Rolled lupine bean roast with spinach and mushrooms, tarragon sauce

18.00

Accompagnement au choix (sauf pour les lasagnes): riz demi complet aux amandes ou sarrasin ou

pommes de terre écrasées à l'ail et huile d'olive Served with a choice of half brown rice with almonds or buckwheat or mashed potatoes with garlic and olive oil (except Lasagna)

Notre cuisine est faite maison - House made food

Nos produits sont naturels et issus de l'agriculture biologique - Our products are natural and organic

Nous n'utilisons aucun produit d'origine animale - We don't use any animal product



Sans gluten Gluten-free - Pain sans gluten sur demande Gluten-free bread upon request

Prix nets en euros, service inclus - Net prices in euros, service included

