

Les midis du meraki

Du 13.03 au 17.03

Pour débiter

Feuilles de vigne (4 pces.)	7.-
Crème de légumes verts	5.-/ 11.-

Pour continuer

Poitrine de dinde façon "tonnato", pommes de terre grenailles rôties	21.-
Tartare de cœur de thon rouge à la méditerranéenne, salade et toasts garnis	26.-

Souvlaki "façon Meraki" au choix :

-Traditionnel (poulet mariné, salade, tomates, oignons, tzatziki)	17.-
OU	
-Végétarien (mélange de champignons, butternut au curry, pickles d'oignons rouges, alloumi grillé)	17.-
OU	
-Saumon fumé (tzatziki, menthe, pommes, chou chinois, salade, pickles d'oignons rouges)	19.-

Tous nos plats sont servis avec une salade verte en entrée (ou le potage pour 3.-)

Pour terminer en douceur

Demandez le dessert du jour à notre staff !

Pour accompagner

En blanc :

IRIDA, Sauvignon blanc, Aigio (Grèce), 1dl 6.-

En rouge:

AXIA, Syrah-Xinomavro, Amyndeon (Grèce), 1dl 6.-

Provenances des viandes et poissons
Poulet: Suisse Boeuf: Suisse Poisson: Grèce


Kali orexi !