

Les midi du Meraki

Du 14.10 au 17.10

Pour débiter ou les petites faims

Feuilles de vigne (4 pièces)	8.50.-
Caviar d'aubergines	8.50.-
Crème de courge au curry, croutons au fromage	10.-

Pour continuer

Risotto aux champignons, tuile de grana padano et œuf poché	21.-
Couscous aux légumes, agneau, poulet et merguez	24.-
Tartare de loup de mer et dorade au gingembre, riz blanc aux légumes	23.-

Souvlakis "façon Meraki" au choix :

• Traditionnel (Poulet mariné, salade, tomates, oignons, tzatziki, pain pita)	19.-
ou	
• Végétarien (Pesto, aubergine, courgette, tomate, iceberg, pickles d' oignons rouges, feta, pain pita)	19.-

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

Pour terminer en douceur

Kadaif (2pcs) 6.-	Gâteau Grec à l'orange 7.-
-------------------	----------------------------

Suggestion de vins pour accompagner

En blanc : CRET-DE-PLAN, Chasselas, Vaud, 1dl	6.-
En rouge : MARA, Villette, (Vaud), 1dl	7.5.-