



Nos pâtes sont faites à partir de blé dur de qualité.  
Nous utilisons un riz Basmati premium que nous lavons et rinçons 7 fois  
pour enlever l'amidon et retirer entre 65% et 85% de métaux lourds.

## LES BOWLS | 18,50€

### BOUDDHA BOWL

Riz, Concombre, betterave, tomates,  
carottes, maïs, courgettes, raisins secs,  
houmous de pois-chiches, sauce vinaigrette

### FORCE BOWL

Salade, pâtes, poulet mariné, courgettes, tomates, poivrons  
grillés, maïs, raisins secs, cacahuètes, sauce teriyaki

### SOLEIL BOWL

Salade, riz, crevettes, mangue, courgettes, betterave, edamame,  
sésame noir, wakame, carottes, concombre, sauce teriyaki

## LES PÂTES

### BURRATA | 18,90€

Rigatoni, Sauce tomate aux légumes de saison,  
basilic et huile d'olive, burrata crémeuse, tomates cerises,  
parmesan, olives

### FROMAGÈRE | 18,50€

Rigatoni, cancoillotte IGP, lardons fumés,  
parmesan, oignons frits

### LUBERON | 18,50€

Rigatoni, sauce tomates cerises aux herbes de Provence,  
jambon cru, mesclun, tomates cerises, parmesan

### PICTCHOUNE BOWL | 9,90€

(- 10 ans)

Rigatoni, sauce tomate, jambon blanc, oignons frits, maïs,  
tomates cerises

## LES DESSERTS

**Glaces** (Consulter la carte)

**Duo Gourmand | 5,90 €**

Expresso, madeleine et beurre de cacahuète

**Douceur Bowl | 4,90€**

Faisselle avec confiture au choix :  
Figs ou Abricots

**Dessert du Jour | 6.50€**

## MENU ENFANT | 11.90€

Pitchoune bowl

Glace aux fruits  
(Sun roll)

### Allergènes

Céréales contenant du gluten 

Crustacés 

Oeuf 

Poissons 

Lait (y compris le lactose) 

Fruit à coques 