

# MENU VEGI

Élaboré en collaboration avec **NUTRITION & MÉRIDIENS**

---

## ✧ ENTRÉE: Salade Kashumber et ses chapatis ✧

---

Une salade à la mode indienne agrémentée de tomates, oignons nouveaux, concombres, coriandre, menthe fraîche, piment vert, jus de lime.

Le chapati est un pain élaboré à partir de farine de blé complet.

**CHF 14.00**

---

## ✧ PLAT: Trilogie de matar paneer ✧

---

Ce plat savoureux à base de paneer (tofu indien parfumé) et de petits pois est accompagné de riz basmati, un riz long grain très parfumé.

Le cumin est largement utilisé dans la cuisine indienne et est reconnu pour ses vertus digestives.

**CHF 30.00**

---

## ✧ DESSERT: Carpaccio d'ananas frais au miel ✧

---

Servi avec une boule de glace noix de coco et accompagné de limonade nimbu pani, une limonade maison rafraîchissante à base de citron vert

**CHF 12.00**

 relevé  végétarien