

J'EM's bar tarif

Thé / Tisanes	25cl	1,00 €
Infusion : <i>gingembre ou menthe</i>	25cl	1,00 €
Café	25cl	1,00 €
Eau	50cl	1,00 €
Jus de légumes/fruits naturel*	25cl	2,00 €
Sodas, Coca, Perrier...	33cl	2,00 €
Bière pression	25cl	2,00 €
Rosé , Blanc, Rouge	25cl	2,00 €
Assiette Repas **		6,50 €
Glace à la demande <i>framboise ou griotte</i>	20cl	2,00 €
Mousse chocolat "maison"	20cl	2,00 €
Pâtisserie "maison"***	part	2,00 €
Pâtisserie sans gluten ni laitage ni œufs***	part	2,00 €
Gaufre maison (<i>sucre, Nutella, confite</i>)		2,00 €

* *extraits sur place, voir carte*

** *"fait maison", voir carte*

*** *confectionnées par ou pour J'EM*

Carte des Jus & Repas

Jus extraction lente

Détox: betterave, carotte, citron, pomme

Vitalit': carotte, orange, citron, céleri-rave

Turbo: ananas, concombre, gingembre

Assiettes repas

Samedi : émincé de poulet sauté au wok sauce curry avec courgettes, tomates, Poivrons, pommes grenailles sautés à la plancha sur lit de blé tendre

Dimanche : rouelle sautée au wok sauce miel/balsamique/cumin avec figues, carottes, courgettes, tomates sautées à la plancha sur lit de riz basmati

Lundi : émincé de poulet sauté au wok à l'aigre-douce avec ananas, poivrons, tomates, pommes grenailles sautées à la plancha sur lit de quinoa des Andes

Samedi, Dimanche, Lundi c'est "Veggy aussi":

steak de soja bio à la provençale, accompagnement petits légumes du jour

Desserts

Tartes et mousse au chocolat "maison"

Pâtisserie sans gluten ni laitage ni œufs

Glaces griotte ou framboise réalisées à la demande

Gaufres réalisées sur place