

FOOD BY TOASTÉ

TAPAS À PARTAGER

PLANCHE VEGAN 15 €

Houmous au poivron rouge, houmous nature, légumes croquants et fruits de saison.

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON 13 €

320 g
Pain grillé & pickles.

CAMEMBERT RÔTI 11 €

Granola salé, abricots secs & sirop d'érable.
Servi avec du pain grillé.

PIZZAS 15 €

- La Chèvre Miel : Crème, chèvre, miel, noix & roquette.
- La Gorgonzola : Tomate, champignons ail & persil, gorgonzola, mozzarella.

PATATAS BRAVAS 8 €

Pommes de terre grenailles, sauces tartare et mayonnaise épicée.

SMASH BURGERS

BURGER CHEESE BACON 14 €

Steak smashé, double cheddar mature, pickles, oignons, ketchup, moutarde, bacon grillé.

BURGER SMASH VEGGIE 14 €

Butternut rôtie, champignons pôelés, mozzarella, mesclun, pickles d'oignons rouges, mayonnaise, sauce verte.

MENU 17 €

Burger et pommes de terre grenailles.

DESSERTS

MAXI COOKIE 5 €

FONDANT 7 €

Chocolat et cacahuètes caramélisées.

GLACES ARTISANALES 120 ml 4 €

LA MANUFACTURE DES BELLES GLACES
Fraise, citron vert, chocolat, vanille ou mangue.

Pains Bun's de la Maison O Tao Bom // Toutes nos viandes sont d'origine française, Boeuf haché des Monts du Lyonnais.

RESPECTER

Zéro plastique, recyclage des déchets alimentaires et non alimentaire (compost des biodéchets avec Les alchimistes), zéro déchet quand c'est possible, alternative à des produits controversés et a fort impact environnemental.

RÉGALER

Des pièces généreuses & gourmandes élaborées dans le respect des saisons, en favorisant les produits locaux, les viandes françaises, avec des oeufs plein air ou bio. Des menus de cocktail qui intègrent au moins 60 % de pièces végétariennes.

COMBLER

Toujours aux petits soins pour vous et avec l'idée que chaque événement est unique. Nos menus s'adaptent à vos envies et sont personnalisables.

toasté
& A P P R O U V É