



La restauration sur le forum sera assurée par :

L'Ephémère cuisine

&



L'Ephémère cuisine propose :

Paëlla royale (volaille, échine de porc, gambas, moules, calamars, seiche, encornet, poivrons rouges, petits pois, haricots plats, riz de Camargue et safran).

Rougail saucisse et son riz créole – plat typique de l'île de la Réunion (saucisse label rouge cuisinée dans une sauce à base de tomate fraîche, ail, gingembre, oignons, curcuma, épices et herbes).

|| Portion et une bouteille d'eau **sur place ou à emporter – 11€**

|| Salade de fruits de saison, sirop à la menthe et poivre de Sichuan – **2,50€**

|| Réservations au 06.27.27.25.51

Le food-truck



propose la carte suivante :

|| Rouille Graulenne – **12€**

|| Boule fraîcheur Grecque – **10€**

|| Boule fraîcheur Italienne – **10€**

|| Tartelette façon « Snickers » – **3,50€**

|| Clafoutis aux pêches – crèmeux verveine – **3€**

Rouille Graulenne : supion, seiche, poulpe, pomme de terre, mayonnaise à l'ail

Boule fraîcheur Grecque : boule de pain moelleuse artisanale, aubergines grillées, fêta, olives noires, oignon frit, pesto rosso, poulet

Boule fraîcheur Italienne : boule de pain moelleuse artisanale, tartare de tomates aux herbes fraîches, burrata crémeuse, oignon rouge, olives noires, mortadelle

|| Réservations au 07.66.03.29.02