

La Table Nomade

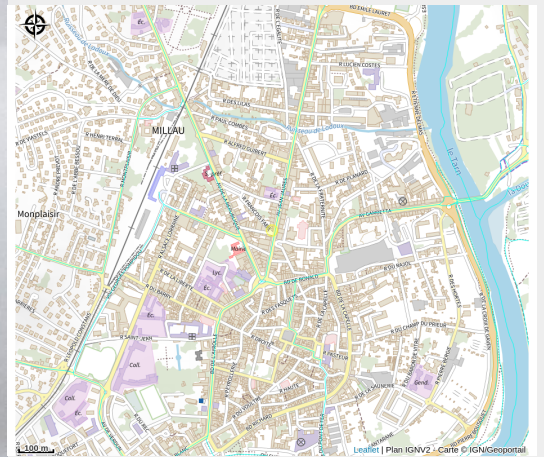
Des Gorges du Tarn au Causse du Larzac



Carottes, carotte, courgettes & sauce blanche maison au yaourt Bio
Au choix : saucisse aveyronnaise du boucher ou omelette (œuf Bio)

LE VELOUTÉ	Grand : 10 €
Tomate, concombre, ail frit et glace au roquefort	Petit : 4,5 €
LE PLAT	16 €
<small>D'origine</small> Poulet Shish Taouk (yaourt, citron, épices), oignon et dés de courgettes, riz basmati bio	
LA VÉGÉ	16 €
Falafels pois chiches / lentilles corail & sauce blanche Houmous Déclinaison de crudités et petit velouté du jour	
LES DESSERTS	5,5 €
✦ Gâteau tout chocolat (sans gluten) et caramel beurre salé maison ✦ Pudding graine de chia au lait d'avoine bio et salade de fruits de saison ✦ Verrine aux fraises du marché	

Crédit photo : La Table Nomade (Aveyron Attractivité Tourisme)



Infos pratiques

Categorie : Où manger ?

Une cuisine de saison, des plats faits maison, des jus de fruits frais à l'extracteur. Sur place ou à emporter à deux pas du Mandarous.

Description

Nous proposons des plats de tous horizons selon l'inspiration du moment et une pita dont le pain est fait maison à partir de farine bio. Notre carte change tous les 2/3 jours et nous proposons des produits frais, de qualité, autant que possible locaux et/ou issus de l'agriculture biologique. C'est avec envie que nous vous accueillons pour un moment de convivialité autour de nos plats, gourmandises et jus faits maison.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Modes de paiement:

Carte bancaire, Espèces

Services:

Vente à emporter

Fiche mise à jour par OFFICE DE TOURISME DE MILLAU le 22/06/2024

Contact

17 avenue Jean Jaurès

12100 MILLAU

Tél. 0974972952

edwige.boutet@yahoo.fr