



Notre carte à emporter

Entrée + plat + dessert 35€ / Entrée + plat 30€ / Plat + dessert 25€
Supplément fromage 8€

Les entrées : 12 euros

Salade « Veg 'Anicia », vinaigrette d'agrumes
Asperges vertes de Mallemort et truite fumée
Vitello Tonnato « Anicia », fromage de Pays

Les plats : 20 euros

Daurade royale bio, légumes printaniers
Dos de canette rôti, Bok choy et patate douce
La pastorale de légumes et fruits du moment

Les desserts : 8 euros

Tartelette aux fraises de France et Verveine « Pagès »
Le brownie noisette et chocolat Weiss
La salade de fruits frais de saison

**Du lundi au vendredi - Réservation sur place ou par téléphone - Commande à retirer directement
au restaurant de 10h à 14h**

Anicia, Table Nature par François Gagnaire – 97 rue du Cherche-Midi, 75006 PARIS - 01 43 35 41 50



La nature à portée de main...

NOS BOLS FRAICHEUR

Une base : Lentille verte du Puy AOP, quinoa, orge perlée ...

Des crudités et des fruits : Carotte, radis, concombre, chou rouge, avocat, asperge, oignon, grenade, kumquat... (selon arrivage et saisonnalité).

Des graines : Sésame, chia, sarrasin ...

Le Pêcheur : Truite fumée du Vourzac 12,50 €

Le Fermier : Volaille et champignons 12,50 €

Le Veg'ANICIA : 100% Vegan 11 €

Vinaigrette au choix :

- La classique : Huile et moutarde blanche
- L'acidulée : Agrumes
- L'asiatique : Soja et gingembre
- La douce : Miel et moutarde ancienne

NOS DESSERTS

Crémeux citron, Crumble et meringue française 4,50€

Douceur chocolatée, Grands crus de la maison Weiss 4,50€

Salade de fruits frais, Sirop de verveine 3 €

Chou « craquelin » minutes 4,50 € les 3 / 1,70 € l'unité

Au choix : Vanille de Madagascar / Verveine Pagès / Passion / Foin de Mézenc