

RESTAURANT

Menu



Des aliments sains

Nos chefs cuisiniers préparent chaque jour avec passion des plats délicieux, faciles à digérer, en utilisant uniquement les ingrédients les plus frais.

Biologique

Nos herbes et fleurs comestibles proviennent d'un herboriste certifié biologique : Puur Aroma.

Ces herbes et fleurs biologiques sont pleines de vitamines, de minéraux, de phyto-nutriments et constituent un véritable stimulant immunitaire.

Vinaigrettes

La cuisine n'utilise que les meilleures vinaigrettes à base d'huile d'olive pressée à froid de PuurOlijf pour finir les salades.

Saisonnier

Parce que nous travaillons avec des ingrédients de saison chez Elaisa, le menu varie à chaque saison. De cette façon, le corps suit le rythme de la nature.

La cuisine est ouverte de 11:45 à 21:00.

Boissons de bienvenue
accompagnant un anniversaire ou une formule.
Veuillez le signaler à la réception à votre arrivée.

Au choix :

Café | Thé | Boissons rafraîchissantes | Vins maison au verre | Smoothies
Prosecco Brut ou Rosé au verre

Eau de pierres précieuses / VitaJuwel

Masaru Emoto a découvert les propriétés porteuses d'informations de l'eau.

Quelque chose que nos ancêtres égyptiens savaient apparemment déjà. Ils ont largement utilisé la lithothérapie en ajoutant des pierres précieuses à l'eau et au vin.

L'ajout de pierres précieuses pour améliorer la qualité et les vertus apaisantes de l'eau potable est également quelque chose que l'on rencontre plus tard. Au Moyen-Âge, Hildegard von Blingen décrit également ses pouvoirs spéciaux. À toutes les époques, les pierres précieuses ne sont pas seulement appréciées pour leur aspect unique, mais également pour leurs fonctions intéressantes.

Tout type de cristal ou de pierre précieuse a des caractéristiques particulières ayant un effet sur votre corps, votre esprit et vos émotions. Notre « eau de pierre précieuse » est vitalisée grâce à une cartouche en verre remplie de pierres précieuses, également appelée « flacon ».

Tous les flacons VitaJuwel sont fabriqués à la main par un expert, selon une méthode brevetée et à partir de verre de Bohême de haute qualité. Le verre utilisé pour les flacons ne contient pas de substances nocives et les flacons sont soigneusement remplis de pierres précieuses issues du commerce équitable. Goûtez et faites l'expérience du pouvoir de l'eau de pierre s précieuses vitalisée avec VitaJuwel !

-  Bien-être
-  Équilibre
-  Amour

Bien-être

Quartz rose | Améthyste – Cristal de roche

1 l | 13,00

Ce mélange stimulant et vitalisant est connu depuis des centaines d'années et aide à améliorer notre perception, notre intuition et notre empathie. Il améliore dans le même temps notre bien-être.

L'améthyste et le quartz rose représentent l'harmonie et l'équilibre, le cristal de roche est connu comme une pierre qui apporte la clarté et la perception, et il intensifie l'effet d'autres pierres précieuses. Découvrez le « bien-être » pour l'esprit à chaque gorgée de ce mélange équilibré et testé!

Equilibre

Sodalite – Calcédoine | Cristal de roche

1 l | 13,00

La sodalite est connue depuis longtemps pour apporter l'équilibre, la sagesse et la paix intérieure. Elle renforce également des relations harmonieuses entre les personnes. C'est la raison pour laquelle on l'appelle parfois pierre du « poète ».

Qu'est-ce qui pourrait aider davantage en ces temps d'inquiétude constante, de précipitation et de chamboulement ? Chaque gorgée d'eau de pierres précieuses avec ce mélange peut aider chaque jour à apporter l'équilibre mental, la tranquillité et la force intérieure.

Amour

Quartz rose | Grenat – Cristal de roche

1 l | 13,00

L'amour est l'énergie la plus élevée de l'univers et le plus beau sentiment qui puisse nous imprégner. Cette énergie et ce sentiment se ressentent dans ce mélange. Le quartz rose est la pierre précieuse de l'harmonie et de la sensibilité. Le grenat ardent représente la passion et la sensualité. Lorsque vous les associez, vous obtenez une dynamique amoureuse émotionnelle unique.

Eaux

en bouteille

Acqua Panna - Eau minérale	0,50l - 6,50
San Pellegrino - Eau pétillante	0,50 l - 6,50
Acqua Panna - Eau minérale	1 l - 9,80
San Pellegrino - Eau pétillante	1 l - 9,80

LOUTER Kombucha

*Un élixir de vie frais et pétillant né de la puissance de Mère Nature.
Il séduit par son caractère légèrement effervescent et sublime la vitalité de l'âme.*

Rose / Hibiscus	6,50
Gingembre / Menthe	6,50
Fruit de la passion / Jasmin	6,50
Fruit de la passion / Gingembre	6,50



AGROPOŠTA

*Limonades biologiques de qualité supérieure
fabriquées à la main à partir de plantes et de fruits
locaux cueillis à la main en Croatie.*

*Agropošta, qui signifie "Post from Nature", propose
des sirops 100 % biologiques, préparés de manière
artisanale et sans additifs artificiels, propose des
sirops 100 % biologiques, préparés de manière
artisanale et sans additifs artificiels.*

Fraise	6,50
Fleur de sureau	6,50
Framboise	6,50
Lavande	6,50
Citronnelle & Gingembre	6,50
Menthe	6,50
Citron	6,50

Boissons rafraîchissantes

Acqua Panna - Eau minérale	3,70
San Pellegrino - Eau pétillante	3,70
Coca-Cola	3,70
Coca-Cola Zero	3,70
Fever Tree Indian Tonic	3,70
Tönnsteiner Orange	4,20
Tönnsteiner Citron	4,20
Tönnsteiner Panier de fruits	4,20

Jus

Jus de pamplemousse	5,50
Jus d'orange	5,50
Ananas Gingembre Citron Pomme	6,00
Pomme Poire Framboise	6,00
Myrtille Pomme citron vert	6,00

Elaisa Specials

ChariTea Red	6,50
<i>Thé Rooibos aux fruits de la passion - 330ml</i>	
ChariTea Green	6,50
<i>Thé vert au gingembre - 330ml</i>	
PomTon	8,70
<i>Jus de pamplemousse avec du tonic</i>	
SinaTon	8,70
<i>Jus d'orange avec du tonic</i>	
DZiNG	
<i>Limonade au gingembre (gingembre, citron vert, épices, soda)</i>	7,50
OBLIQS	
<i>Mix aromatique (gingembre - herbes - jus de pomme bio)</i>	8,50

Smoothies

Lovely Green	8,00
<i>Épinards avocat mangue pomme verte banane</i>	
Strawberry Bomb	8,00
<i>Fraise banane pomme</i>	
Hawaiian	8,00
<i>Mangue banane pomme fruit de la passion</i>	



Découvrez **OBLIQS**, un mélange de **plus de 20 herbes** sélectionnées localement



Gingembre



Possède des propriétés anti-inflammatoires et renforce considérablement votre système immunitaire.

Citron vert & Acide citrique



Riche en vitamine C et en antioxydants puissants.

Cannelle



Aide à réguler la glycémie et regorge d'antioxydants.

Clou de girofle



Réputé pour ses propriétés antibactériennes et analgésiques.

+ 20 herbes sélectionnées

En plus de cette base puissante, notre mélange contient 20 autres herbes soigneusement choisies !

OBLIQS | ELAISA

Boissons chaudes



Espresso	3,90
Café	3,90
Café décaféiné	3,90
Cappuccino* mousse de lait	4,50
Cappuccino crème fouettée	4,90
Café au lait*	4,70
Latte Macchiato*	4,70
Chocolat chaud*	4,20
Café gourmand <i>Liqueur d'amande Koppel crème fouettée biscuit</i>	7,00
Supplément de crème fouettée	1,50
Muffin différents arômes	4,50

Tous les cafés sont disponibles en décaféiné.

**Également disponible avec du lait d'avoine / lait de soja / lait d'amande / lait de coco*

Cappuccino glacé

Classique	6,90
<i>Frozen Cappuccino crème fouettée</i>	
Noisette	7,90
<i>Frozen Cappuccino crème à la noisette crème fouettée</i>	
Chocolat blanc	7,90
<i>Frozen Cappuccino crème au chocolat blanc crème fouettée</i>	
Caramel	7,90
<i>Frozen Cappuccino crème au caramel crème fouettée</i>	

Matcha

Ceremonial Matcha (<i>chaud ou froid</i>)	8,50
Blue Matcha (<i>chaud ou froid</i>)	8,50

Disponible avec du lait de vache / lait d'avoine / lait de soja / lait d'amande / lait de coco



Carte des thés

Thé frais

Thé à la menthe	4,70
Thé au gingembre	4,70

Tisane (infusion)

(Les herbes ont besoin de temps pour libérer leurs minéraux. Plus l'infusion infuse longtemps, plus le goût et l'effet seront intenses)

Ciel étoilé (bio)	4,90
<i>Ingrédients : anis étoilé, menthe, fenouil, baies de genièvre et réglisse</i>	
Thé méditation (bio)	4,90
<i>Ingrédients : racine de valériane, lavande, citronnelle et menthe</i>	
Paix intérieure (bio)	4,90
<i>Ingrédients : millepertuis, ortie, sureau et pétales de rose</i>	
Chai Spices (bio)	4,90
<i>Ingrédients : cannelle, gingembre, cardamome et clou de girofle</i>	

Thé vert

Jasmin Chun Mee (bio)	4,90
<i>Saveur : ample, douce et florale</i>	

Thé blanc

Bai Mu Dan (bio)	4,90
<i>Saveur : florale, herbacée et sucrée</i>	

Thé noir

Yunnan (bio)	4,90
<i>Saveur : épicée et maltée (faible teneur en tanins)</i>	
Magic Forest	4,90
<i>Ingrédients : thé noir aux baies sauvages et boutons de rose</i>	
<i>Saveur : aromatique et fruitée</i>	

Oolong thee

Golden Rose (bio)	4,90
<i>Ingrédients : thé Oolong aux pétales de rose et à la fleur de souci</i>	
<i>Saveur : florale et noisettée</i>	

Rooibos *(pauvre en tanins et sans caféine)*

Orange	4,90
<i>Saveur : orange douce mûrie au soleil</i>	

Thé aux fleurs

Fleur de thé Blooming Basket	6,50
<i>Ingrédients : thé vert et un assortiment de fleurs de mille jours</i>	

La brasserie Kompel a été fondée en 2015 à Maasmechelen en hommage aux mineurs venus de loin et qui, grâce à leur travail acharné et au charbon extrait, ont apporté la richesse à tous les Belges.

Dans la mine, il n'y a pas de distinction. Différentes cultures s'unissent sous terre et prennent soin les uns des autres afin d'atteindre la surface en toute sécurité. Le nom Kompel est le signe d'appel des mineurs et signifie autant que "compagnon" ou "ami". Personne n'est exclu, tout le monde participe. La mentalité minière est également le concept de la brasserie Kompel.



Bières

Kompel Pils 4%	4,20
Kompel Bovengronds Blonde 6%	5,70
Kompel Ondergronds Brune 6%	5,70
Kompel Prion des Fleurs (Bière au miel du Parc National) 8%	6,30
Kompel l'Or Noir 8,2% (Meilleure Trippel – World Beer Awards 2021)	6,30
Kompel Kriek 3,5%	5,00
Kompel sans alcool 0,2%	5,90
Tripel Kanunnik 8,2% - Brasserie Wilderen	6,30
Duvel 8,5%	6,00
Sint Barbara (blonde forte) 8,5%	6,30

Le sauna et l'alcool ne font pas bon ménage. Ne consommez des boissons alcoolisées avec modération qu'après le sauna, pas avant.

Cocktails

Sunset Martini	14,50
<i>Vodka fruit de la passion vanille citron vert</i>	
Lazy Red Cheeks	14,50
<i>Vodka framboise violette citron vert sucre</i>	
Espresso Martini	14,50
<i>Vodka liqueur de café café sucre</i>	
Amaretto Sour	14,50
<i>Amaretto orange citron vert</i>	
Relax on the Beach	14,50
<i>Vodka pêche orange</i>	
Mojito	14,50
<i>Rhum blanc eau pétillante citron vert menthe sucre</i>	

Mocktails

Sunrise Martini 0%	10,50
<i>Fruit de la passion vanille citron vert</i>	
Ambrosia 0%	10,50
<i>Airelles guaya framboise citron</i>	
Relax on the Beach 0%	10,50
<i>Pêche orange airelles</i>	
Ipanema 0%	10,50
<i>Fruit de la passion vanille citron vert ginger ale</i>	
Mojito 0%	10,50
<i>Eau pétillante citron vert menthe sucre</i>	

Apéritifs

Aperol	9,70
Martini Bellini	8,00
Gin Tonic	14,50
<i>Kompel Charbonnage Indian Tonic</i>	
Gin Tonic	14,50
<i>Kompel Garden-City Rose Tonic</i>	

Le sauna et l'alcool ne font pas bon ménage. Ne consommez des boissons alcoolisées avec modération qu'après le sauna, pas avant.



Carte des vins

Vins blancs

Larinum Malvasia (Pouilles)

Cépage : chardonnay

Saveurs : Frais et fruité avec un bel ensemble crémeux /
pomme mûre et poire en fleur / beurre

au verre 6,50
en bouteille 28,00

Laureato - Vetrère (Pouilles)

Cépages : chardonnay, fiano

Saveurs : vin complet et harmonieux / pêche mûre / melon /
balsamique

au verre 7,50
en bouteille 38,00

Fedele Bianco bio & végétalien (Sicile)

Cépages : catarrato, inzolia, greciano

Saveurs : frais et fruité / minéral / agrumes / mangue

en bouteille 28,00

Vizzo bianco (Émilie-Romagne)

Cépage : trebbiano

Saveurs : frais / léger / notes de pomme verte / légèrement floral

en bouteille 38,00

Vins rosés

Lavasieux rosé gris (Languedoc)

Cépage : grenache

Saveurs : Rosé gris typiquement raffiné / roses rouges / fraise /
grenade / minéralité savoureuse

au verre 6,90
en bouteille 29,00

Fedele Rosé bio & vegan friendly (Sicile)

Cépage : nero d'Avola

Saveurs : rosé très caractéristique / baies rouges fraîches / épices / violettes

au verre 6,90
en bouteille 29,00

Fraktique gris rosé (Pays d'Oc)

Cépage : pinot gris

Saveurs : fruits exotiques / baies rouges

au verre 6,90
en bouteille 29,00

Le sauna et l'alcool ne font pas bon ménage. Ne consommez des boissons alcoolisées avec modération qu'après le sauna, pas avant.



Vins rouges

Taccione Sangiovese Merlot (Abruzzo)

Cépage : sangiovese, merlot

Saveurs : Puglia / rond et charnu avec des tannins bien fondus / fruits rouges mûrs / herbes

au verre 6,50
en bouteille 28,00

Campo Marina Luccarelli (Pouilles)

Cépage : primitivo

Saveurs : vin velouté / fruits des bois mûrs / moka / cannelle / tanins doux en bouteille

au verre 7,50
en bouteille 38,00

Fedele Rosso bio & vegan friendly (Sicile)

Cépage : nero d'Avola

Saveurs : structure juteuse et élégante, myrtille et cassis / poivre noir

en bouteille 28,00

Chianti Colli Senesi - Tenuta Le Calcinaie bio (Toscane)

Cépage : sangiovese

Saveurs : vin intense / élégant / tanins fins / framboise / cerise noire / épices / roses / bois de cèdre

en bouteille 41,00

Mousseux & Champagnes

Prosecco Le Couchon Brut

au verre 9,50
en bouteille 43,00

Prosecco Le Couchon Rosé

au verre 10,00
en bouteille 48,00

Champagne Paul Goerg - Blanc de Blanc Brut

au verre 12,50
en bouteille 69,00

Champagne Moët & Chandon Brut Impérial

en bouteille 90,00

Le sauna et l'alcool ne font pas bon ménage. Ne consommez des boissons alcoolisées avec modération qu'après le sauna, pas avant.



Apéro / Amuses

Olives	5,50
Fromage	5,50
Pain naan grillé houmous à la citrouille salsa à la tomate	9,50
Elaisa planche apéritive coppa di parma jambon de parme poivron fromage jeune olives moutarde à l'ancienne	16,50

Le petit en-cas sain (de 11h00 à 17h30)

Yaourt bio allégé granola coulis de fruits	6,95
Yaourt bio allégé granola açaï	7,00
Yaourt bio allégé granola	6,75

La pause sucrée (de 15h à 17h30)

Crêpes nature sauce au chocolat fruits crème fouettée	10,50
Crêpes nature fruits compotés fruits crème fouettée	10,50
Tarte aux pommes vegan crème vegan glace végétane 🌱	10,95
Tarte aux pommes bourguignonne crème anglaise glace à la vanille	10,95
Boule de glace supplémentaire	1,50
Boule de glace vegan supplémentaire 🌱	1,50
Supplément de crème fouettée	1,50



Pour les allergènes ou intolérances : demandez notre carte d'allergènes.
En cas d'intolérance ou d'allergie | veuillez nous le faire savoir.

Soupes

(à partir de 11 h45 - servies avec du pain)

Soupe du jour	9,50
Tom Kha végétarienne	12,95
Tom Kha Kai poulet	15,95
<i>Soupe thaïlandaise avec coco / des pousses de haricots / pleurotes / coriandre / oignons jeunes / piment</i>	

Salades-repas

(à partir de 11 h45 - supplément pain + €1,50)

Salade avec du fromage de chèvre cuit au miel bacon pomme noix vinaigrette au miel moutarde	24,50
Salade avec du fromage de chèvre cuit au miel pomme noix vinaigrette au miel moutarde	23,50
Salade grecque salade olives tomates concombre oignons rouge poivron câpres feta	23,50
Salade César vinaigrette César croûtons parmesan œuf	22,95
Salade César poulet vinaigrette César croûtons parmesan œuf	24,95
Salade Detox épinards mangue poivron rouge graines de grenade avocat graines de courge vinaigrette au citron et à la moutarde	23,50
Burrata carpaccio de tomates pistaches purée de basilic	18,50

Healthy Elaisa Rice Bowl

Bol de riz parfumé de riz basmati | concombre | oignon de printemps | radis | ananas | edamame | wakame | coriandre | gingembre

Bol de riz tempeh mariné	24,50
Bol de riz filet de thon grillé	25,50
Bol de riz bœuf mariné dans une sauce chili	25,50

(La coriandre ne peut pas être retirée)



Pour les allergènes ou intolérances : demandez notre carte d'allergènes.
En cas d'intolérance ou d'allergie | veuillez nous le faire savoir.

Déjeuner

(de 11h45 à 17h)

Pain plat suédois saumon fumé avocat crème fraîche aneth	22,00
Pain d'épeautre brie noix miel roquette	15,50
Pain d'épeautre carpaccio de bœuf roquette parmesan mayonnaise à la truffe pignons de pin	15,50
Croquettes au fromage crème à la moutarde et à l'aneth	17,50
Croquettes de crevettes citron sauce cocktail	24,50
Croque-monsieur jambon fromage pain Waldkorn	15,50
Croque-fromage fromage pain blanc	13,50
Burger de bœuf bacon croustillant cheddar sauce barbecue chipotle	19,50
Burger de betterave rouge roquette mayonnaise à la truffe	18,50
Bao Bun poulet épicé oignon de printemps oignon mariné citron vert coleslaw	21,50
Brochettes de poulet mariné riz concombre mariné piment sauce satay	24,50
Saumon légumes de saison sauce hollandaise	29,50

Healthy Elaisa Chakra Salad

(à partir de 17 h)

Salade d'herbes à spectre complet | cultivées biologiquement par l'herboriste PUUR AROMA | nourrissant chaque chakra. La salade est complétée par des fleurs comestibles. Cette salade a une influence sur les trois chakras suivants :

Chakra du cœur : grenade | orange

Chakra de la couronne : concombre | persil

Chakra de la base : gingembre 23,50

Curry jaune 🌶️🌶️

(à partir de 17 h)

Chou-fleur | carottes | brocoli | pois gourmands | oignon | ananas | rondelles de bambou | piment | noix de cajou | riz

Curry jaune vegan	24,50
Curry jaune gambas	27,50
Curry jaune kip	25,50



Pour les allergènes ou intolérances : demandez notre carte d'allergènes.
En cas d'intolérance ou d'allergie | veuillez nous le faire savoir.

Pâtes (à partir de 17 h)

Linguine arrabiata olive chorizo parmesan 	25,50
Raviolis de saison	19,50

Poisson / Viande (à partir de 17 h)

Carpaccio de Black Angus vinaigre balsamique crème de truffe parmesan	18,50
Vitello Tonnato veau thon câpres roquette persil oignon	18,50
Brochettes de poulet mariné riz concombre mariné piment sauce satay	24,50
Filet de poulet fermier légumes de saison salsa à la tomate	23,50
Tournedos de boeuf légumes de saison sauce chimichurri	39,00
Médailillon de veau légumes de saison sauce aux champignons	25,95
Ragoût de poisson saumon cabillaud poisson-loup gambas carottes fenouil pois mange-tout poireaux croustillants sauce au vin blanc	26,50
Saumon légumes de saison sauce hollandaise	29,50

Suppléments Non disponible séparément

Frites	4,50
Frites de patates douces	4,50
Croquettes	4,00
Riz	4,00
Mayonnaise ketchup moutarde mayonnaise à la truffe	1,00
Pain	1,50



Pour les allergènes ou intolérances : demandez notre carte d'allergènes.
En cas d'intolérance ou d'allergie | veuillez nous le faire savoir.

Desserts

Dame Blanche Fondant	10,50
Dame Blanche Fondant végétalienne sans lactose 	12,75
Tarte au citron et au fromage blanc sorbet au citron coulis de framboises	12,95
Salade de fruits divers fruits de saison	13,50
Eton Mess fraises crème meringue menthe	12,95
Mousse à la mangue crème fruits	13,50
Dessert Elaisa bombe au chocolat et noisette mousse au chocolat glace végane	17,95
Tarte tout-Chocolat crème fouettée	11,95
Boule de glace supplémentaire	1,50
Supplément de crème fouettée	1,50

Plats végétariens / végétaliens

(de 11h45 à 17h)

Pain naan grillé houmous à la citrouille salsa à la tomate 	9,00
Tom Kha végane 	12,95
Burger de betterave rouge roquette mayonnaise à la truffe 	18,50
Burger de betterave rouge roquette 	18,50
Croquettes au fromage crème à la moutarde et à l'aneth 	17,50
Burrata carpaccio de tomates pistaches purée de basilic 	18,50
Salade César vinaigrette César croûtons parmesan œuf 	22,95
Salade avec fromage de chèvre cuit au miel pomme noix vinaigrette au miel et à la moutarde 	23,50
Salade grecque salade olives tomates concombre oignons rouge & poivron câpres feta 	23,50
Salade Detox épinards mangue poivron rouge graines de grenade avocat graines de courge vinaigrette au citron et à la moutarde 	23,50
Bol de riz parfumé de riz basmati concombre oignon de printemps radis ananas edamame wakame tempeh mariné coriandre gingembre 	24,50



Pour les allergènes ou intolérances : demandez notre carte d'allergènes.
En cas d'intolérance ou d'allergie | veuillez nous le faire savoir.



DEGUSTEZ ET PARTAGEZ

Lorsque vous commandez un plat végétalien 🌱, nous faisons don de €0,50 à l'association caritative locale ISERA.

Isera signifie "Société internationale pour l'éducation et le sauvetage des animaux". Elle sauve la vie d'animaux en détresse au niveau national et international en fournissant des soins aux animaux démunis, en collaborant avec les autorités pour lutter contre la cruauté envers les animaux, en diffusant des informations sur le bien-être des animaux et en soutenant certains projets. Grâce à une **salle d'opération mobile**, nous pouvons étendre nos services **grâce à notre collaboration avec la Fondation Roi Baudouin**.
Pour plus d'informations | consultez le site : www.iseranimals.org

(à partir de 17 h)

Pain naan grillé houmous à la citrouille salsa à la tomate 🌱	9,00
Tom Kha végétalien 🌱	12,95
Salade avec fromage de chèvre cuit au miel pomme noix vinaigrette au miel et à la moutarde 🌱	23,50
Salade César vinaigrette César croûtons parmesan œuf 🌱	22,95
Salade grecque salade olives tomates concombre oignons rouge poivron câpres feta 🌱	23,50
Salade Detox épinards mangue poivron rouge graines de grenade avocat graines de courge vinaigrette au citron et à la moutarde 🌱	23,50
Burrata carpaccio de tomates pistaches purée de basilic 🌱	18,50
Bol de riz parfumé de riz basmati concombre oignon de printemps radis ananas edamame wakame tempeh mariné coriandre gingembre 🌱	24,50
Healthy Elaisa Chakra Salad Chakra du cœur : grenade orange Chakra de la couronne : concombre persil Chakra de la base : gingembre 🌱	23,50
Curry jaune chou-fleur carottes brocoli pois mange-tout oignon ananas rondelles de bambou piment noix de cajou riz 🌱	24,50
Raviolis de saison 🌱	19,50



Pour les allergènes ou intolérances : demandez notre carte d'allergènes.
En cas d'intolérance ou d'allergie | veuillez nous le faire savoir.

Plats sans gluten

Olives	5,50
Fromage	5,50
Elaisa planche apéritive coppa di parma jambon de parme poivron fromage jeune olives moutarde à l'ancienne	16,50
Tom Kha végétane	12,95
Tom Kha Kai poulet	15,95
Salade avec fromage de chèvre cuit au miel morceaux de bacon pomme noix vinaigrette au miel et à la moutarde	24,50
Salade avec fromage de chèvre cuit au miel pomme noix vinaigrette à la moutarde au miel	23,50
Salade Detox épinards mangue poivron rouge graines de grenade avocat graines de courge vinaigrette au citron et à la moutarde	23,50
Brochettes de poulet mariné riz concombre mariné piment sauce satay	24,50
Saumon légumes de saison sauce hollandaise	29,50
Salade de fruits divers fruits de saison	13,50
Eton Mess fraises crème meringue menthe	12,95
(à partir de 17 h)	
Carpaccio de Black Angus vinaigre balsamique crème de truffe parmesan	18,50
Vitello Tonnato veau thon câpres roquette persil oignon	18,50
Healthy Elaisa Chakra Salad	23,50
Curry jaune végétalien	24,50
Curry jaune gambas	27,50
Curry jaune poulet	25,50
Brochettes de poulet mariné riz concombre mariné piment sauce satay	24,50
Tournedos de boeuf légumes de saison sauce chimichurri	39,00
Médailillon de veau légumes de saison sauce aux champignons	25,95
Ragoût de poisson saumon cabillaud poisson-loup gambas carottes fenouil pois mange-tout poireaux croustillants sauce au vin blanc	26,50
Saumon légumes de saison sauce hollandaise	29,50

*Si vous souhaitez une adaptation d'un plat en raison d'une intolérance ou d'une allergie,
merci de nous en faire part.*



Pour les allergènes ou intolérances : demandez notre carte d'allergènes.
En cas d'intolérance ou d'allergie | veuillez nous le faire savoir.