

Chez Mimi et Coco

La Caravane à croquer



Les Tapas à croquer (ou à emporter)

- La verrine de velouté doré** 3€
lentille corail, coco, oignon, curcuma et gingembre...
- La verrine de velouté frais du moment** (voir carte du jour) 3€
- Le Bol de Houmous de pois-chiche aux herbes fraîches** 3,6€
Pois chiche, sésame, ail, épices, herbes fraîches...
- Le Bol de Mousse de betterave à la coco** 3,6€
Betterave, coco, cardamome, baies roses...
- Le pâté de campagne ou La demi caillette Drômoise** 4,2€
- La planche à partager** 13€
Pâté de campagne+caillette+houmous+mousse de betterave+1/2 fromage frais de chèvre

Les tapas, exceptées les verrines de velouté, sont accompagnées de bon pain paysan
ou de tartines craquantes sans gluten

Les Pitas 6,5€

**Nos Pitas du moment, craquantes ou fondantes, déclinées en fonction
des légumes de saison** (voir l'ardoise)

Nos pitas sont proposées en version sans gluten, servies dans une galette de maïs au lieu du pain pita

Les assiettes de Coco:

- La salade colorée** Salade verte, légumes de saisons et graines germées 6€
- L'assiette gourmande Végé** 8€
salade colorée + verrine de velouté au choix + houmous + mousse de betterave
- L'assiette Campagnarde** 12€
Salade colorée + pâté de campagne + caillette + 1/2 fromage frais de chèvre +
verrine de velouté au choix
- L'Assiette Pita** 9,50€
Salade colorée + Pita au choix + verrine de velouté au choix

Les gourmandises sucrées

Dessert du moment (voir sur l'ardoise du jour)	4 à 5€
Fondant au chocolat*	4€
L'onctueux	4€
Fromage frais accompagné de miel ou coulis de fraises ou sucre complet	



Les Glaces Terre Adélice

Les Glaces

Vanille
Caramel à la crème salée
Fleur d'oranger
Menthe Feuilles

Les Sorbets :

Chocolat A.Morin*	1 boule	2,7€
Fraise*♡	2 boules	5€
Citron-basilic*♡	3 boules	6,5€
Noix de Coco*		
Châtaigne aux marrons confits*♡		

Notre démarche

Notre pain est confectionné par Houari Belmestofa au fournil de la Sye à Cobonne (26). Le blé transformé en farine pour le pain, est cultivé biologiquement à Piegros et Mirabel par Patrice Ademard et Rudy Sylvestre (26). Nos pitas sont confectionnées par la boulangerie Fouraison à Crest avec de la farine biologique.

La majorité de nos légumes, sont cultivés biologiquement à Divajeu (26) par la Ferme du pouss-pouss.

Notre charcuterie est fabriquée par la Boucherie Pascale de Saillans(26), avec de la viande de porc élevés dans la vallée de la Drôme et du Diois.

Nos fromages de chèvre sont fabriqués à La ferme Eurreuse-Eurre (26)

Nos glaces sont fabriquées dans une entreprise familiale et artisanale, favorisant les circuits courts: Terre Adélice, labélisée Bioentreprisedurable (Saint Sauveur de Montagut,07)

Toutes nos propositions culinaires, hors charcuteries, glaces et fromages, sont cuisinées avec amour par nous même.

* produits sans produits laitiers ni gluten - ♡ produits végétaliens
Pendant traces éventuelles de fruit à coques , sésame, lait, œuf et gluten