



La  
Vida  
Locale

Automne - Hiver 2025/26

Formule complète

Soupe de saison  
Berry Bowl  
Dessert

20€ TTC

# *Soupe chaude de saison*

Soupe chaude, toppings

## *Options :*

Animations en extérieur (friture, plancha, feu de bois)  
Plateau de fromages, Légumes à croquer ou houmous et  
tartinades...

Boissons avec ou sans alcool, café, thé, tisanes  
Boissons en bonbonne libre service

...

Nous consulter

# *Berry Bowl*

## **Salade Tradi'Berry**

Lentilles vertes du Berry, fromagée du Berry aux herbes, copeaux de crottin sec, crudités rapées, ciboulette, salade verte

Carné : Carpe fumée de Brenne

VG : Tortilla aux épinards

...

## **Salade Pondi'Chéri**

Tranches de pomme, céleri, sauce fromage blanc au curry, jeunes pousses d'épinard, carottes rapées, salade, oignons rouges, lentilles germées

Carné : Poulet rôti au curry

Végé : Tofu fumé rôti au curry

...

## **Salade Santiago-sur-Cher**

Haricots rouges bio du Berry, Quinoa blanc, carottes au cumin, chou rouge lactofermenté, mousse de chèvre au paprika fumé

VG : Butternut rôtie

Carné : Poitrine de porc rôtie

...

### **Salade Pasta Loca'le**

Pâtes fermières, tomates confites, pesto d'herbes fraîches, tagliatelles de courge, mâche, vinaigre balsamique, chèvre frais à l'origan, huile de figuier

VG : Artichaut à la romaine

Carné: Chiffonnade de jambon cru

...

### **Salade Bobounerie**

Nouilles de riz, chou chinois, carottes, courge marinée, sauce citron vert cacahuète, salade, oignons frits, menthe, cacahuètes grillées

VG : Tofu fumé au sésame

Carné : Fines tranches de bœuf mariné sésame

...

### **Salade Berryterrannée**

Pois chiches bio du Berry, poivrons rôtis marinés, oignons rouges, bouchons de chèvre au pavot, carottes rapées à l'orange, graines de courges torréfiées, réduction de grenade, salade verte

VG : Halloumi grillé

Carné : Poulet mariné citron

# *Dessert*

Brownie choco et crème anglaise au sésame

ou

Cheesecake à la faisselle du Berry et coulis

ou

Tiramisu (classique, à l'orange ou matcha)

ou

Pumpkin pie au gingembre

ou

Carrot Cake

Nos menus sont élaborés à partir de produits frais de saison, fournis par des producteurs locaux dont une grande partie travaille en agriculture biologique.

Certains des ingrédients annoncés sont susceptibles de varier suivant les aléas de production et d'approvisionnement

## Nos producteurs :

Céréales, graines bio et locales (Epeautre, Quinoa, Pois cassés, Graines de courges, Graines de lin, épices...)

**ABGraines**, Rians

Légumineuses bio et locales(Lentilles, pois chiches, haricots...)

**GAEC du Coudray**, Civray, **Mon Cher Bio**, Baugy, **Abgraines**, Rians

Pâtes fermières locales

**Les Gourmandes Sancerroises**, Bourges

Fromage de chèvre bio et local

**Ferme Billon-Sardonnet**, Allouis, **Ferme des Places**, St Laurent

Lait, Fromage de vache bio et local

**La Ferme de Villemenard**, Vignoux sur Barangeon

Porc (lard fumé, saucisses...)

**Porc Fermier d'Auvergne plein air**

Volailles locales (poulet)

**ESAT du Bergerat**, Vesdun

Légumes bio et locaux

**ESAT du Bergerat**, Vesdun, **Ferme des Beaux regards**, Bourges, **Aux jardins du Soubeau**, Morthomiers

Fruits bio et locaux (Pomme, poire...)

**Coteaux de Haute Brune**, St Georges su Moulon

Farine bio et locale

**Ferme de Rechignon**, Rians

Viandes bio et locales

**Hassenforder et Fils**, Allier