



# Nos engagements éco responsables

## L'alimentation : fraîcheur et qualité artisanale



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Au moins 50% de nos produits sont issus d'une agriculture biologique, locale ou de filières durables



Nous respectons strictement les saisons pour les fruits et légumes, ainsi que la pêche



Nos oranges et citrons sont non traités chimiquement



Les poissons à la carte sont issus d'une pêche durable et nous ne servons aucune espèce menacée

## Le respect de l'environnement

Notre carte contient au moins un plat végétarien et/ou végan



Nous compostons nos restes organiques et favorisons des recettes "zéro gaspillage"



Nous utilisons une électricité 100% verte, locale, éthique et renouvelable



Chez nous, aucun plastique : ni bouteille, ni paille, ni mobilier...



Le tri sélectif est systématiquement fait, ainsi que le recyclage des mégots de cigarette



La grande majorité des produits d'entretien utilisés sont respectueux de l'environnement



## Nos labels et partenaires



3 écotables :  
démarche exemplaire  
Premier label français de  
restauration durable



La charte aidant à une  
transition verte du secteur  
de la restauration



La gourde qui protège  
les océans et soutient  
les populations locales



L'économie circulaire  
locale entre compost  
et agriculture



Ensemble, recyclons  
les mégots de cigarette



Pour une énergie 100%  
verte en court circuit