

*L'équipe Hibiscus vise à préserver l'environnement pour nous et pour les générations futures, nous avons une proposition écologiquement correcte, afin que tous ensemble, nous puissions aider à préserver notre planète terre.*

*Nous évitons l'utilisation de plastiques et de verre non retournable et tout autre objet que le recyclage n'est pas possible ici.*



*En ce sens, nous avons modifié certains produits, tels comment::*

- Pailles en papier
- Les parties organiques inutilisées vont au compostage
- Boissons dans des bouteilles en verre consignées et des canettes recyclables
- Restes d'aliments destinés à l'alimentation des porcs

*Nous privilégions les intrants des producteurs locaux et produits chez nous :*

- Poisson, poulpe, crevette, raie pastenague et filet mignon : regional
- Légumes et Feuilles : jardins biologiques (sauf en manque de croissance)
- Pains : faits à la main
- Spaghetti : Importés
- Glace et eau pour jus: Eau minérale
- Condiments boissons aux fruits de saison : producteurs locaux

*Tous les ingrédients décrits dans la composition du plat. Pour faciliter le suivi des symboles liés aux principaux:*

### COMMANDE SANS GLUTEN INFORMER LE SERVEUR



SANS VIANDE



VEGAN



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE