

[KEILI]

BRUNCH

SUMMER BOWL

Sans gluten • Version vegan disponible

Halloumi grillé, courgettes rôties, melon frais, tomates cerises et concombres, lentilles au persil, sauce yaourt grec, salade, pickles d'oignons rouge et amandes torréfiées

16 €

AVOCADO TOAST

Version sans gluten +2,50 €

Avocado toast avec fromage frais aux herbes, œuf au plat, feta, pickles d'oignons rouges et servi avec une salade verte, pommes de terres grenailles, mayonnaise sriracha

14 €

PESTO LOVE BURGER

Version sans gluten +2,50 €

Bun brioché toasté, émincé végétal Planted au pesto rouge, mozzarella, aubergines rôties, roquette et pickles de concombres servi avec une salade de concombre, pommes de terres grenailles et mayonnaise sriracha

16 €

BREAKFAST GAUFRE

Sans gluten • Version vegan disponible

Gaufre, oeuf au plat, bacon végétal, sirop d'érable, avocat, sauce yaourt ciboulette, salade verte, vinaigrette

15 €

BRIOCHE BURRATA PISTACHE FAÇON KEILI

Version sans gluten +2,50 €

Toast brioché avec burrata, abricots rôtis au romarin, pesto de pistaches, salade verte, vinaigrette maison

16 €

+ AJOUTEZ LES EXTRAS QUE VOUS VOULEZ

+ Oeuf au plat bio : 3 €

+ Oeuf mariné bio : 3 €

+ Bacon végétal "La vie" : 4€

+ Avocado : 4 €

+ Tofu mariné : 3€

+ Halloumi grillé : 4 €

+ Emincé végétal "Planted" : 4 €

+ Pommes de terre rôties : 4 €

+ Pain sans gluten

Boulangerie Chambelland : 2,5 €

Compter 5-7 mins de préparation

SWEET

GRANOLA BOWL

Sans gluten

Granola maison, yaourt grec et fruits de saison : melon, abricots rôtis et myrtilles

8 €

MENU SERVI DU SAMEDI AU DIMANCHE DE 11H À 16H
La liste des allergènes est disponible, demandez-nous !

BOISSONS

CITRONNADE MAISON

Au jus de citron bio, servie fraîche !

4 €

SMOOTHIE MAISON

Myrtille, banane, purée d'amande & lait d'avoine

6 €

THÉ GLACÉ

Thé vert, abricot, lavande sucré... ou pas !

4 €

JUS FRAIS PRESSÉ MAISON

SUNSHINE : Carotte, pomme, orange & gingembre
DETOX : Céleri, pomme, concombre & gingembre

6 €

KOMBUCHA

N°0 : L'Original Lou Kombucha
N°2 : Citron vert, menthe & gingembre
N°7 : Myrtille, verveine & camomille

4,5 €

BIÈRE LA PARISIENNE

Pale Ale 33cl - 5,5%

Bière blonde

5,5 €

EAU CELTIC

Eau plate ou pétillante

2,5 €

DESSERTS

BROWNIE au chocolat noir & fleur de sel 

4 €

BANANA BREAD moelleux à la farine de chataîgne et poudre d'amandes 

4 €

CARROT CAKE relevé avec une pointe d'épices et son glaçage maison 

4 €

COOKIE au chocolat noir, tahini, noisettes & amandes 

4 €

TARTE AU CHOCOLAT VEGAN  

chocolat noir 70%, coco, base avec pâte de dattes,
abricots secs, noix, cajoux, coco & sésame

4 €

ENERGY BALL VEGAN  

pâte de dattes, abricots secs, noix, cajoux, coco & sésame

2 €

CAFÉ ET PLUS !

Espresso 2,5 €

Allongé 2,5 €

Double 4 €

Noisette 3 €

Cappuccino 4 €

Flat white (2 shots) 4,5 €

Latte 4,5 €

Mocha 5 €

Iced Latte 4,5 €

+Extra shot

+Lait avoine/Coco 0,5 €

Golden latte 'La Main Noire' 5 €

curcuma, gingembre & poivre noir

Black sesame latte 'La Main Noire' 6 €

pâte de sésame noire et charbon actif

Chaï latte 'La Main Noire' 5 €

boisson traditionnelle indienne à base de thé noir aux épices

Matcha latte 6 €

boisson traditionnelle japonaise à base de poudre de thé vert

SKOG Chocolat chaud 5,5 €

à base de fèves de cacao torréfiées et dattes

Thé KODAMA demandez nous la boîte ! 4,5 €

Toutes nos boissons sont disponibles
en version glacée, demandez nous !

 SANS GLUTEN  VEGAN

PRIX INDIQUÉS EN TTC • SERVICE COMPRIS