[KEÏLI] BRUNCH

Notre philosophie est simple : nous croyons en une cuisine à la fois saine et gourmande. Une expérience joyeuse créée pour vous tous les jours.
Eat well, feel better, live more !

GARDEN BOWL — 16 €

Sans gluten • Version vegan disponible

Oeuf mariné, butternut rôti, crumble de bacon végétal, mélange de chou kale, salade et sauce yaourt grec aux câpres, quinoa, pois chiches rôtis aux épices, crackers au sésame, grenade et ciboulette

SAVORY WAFFLE — 17 €

Sans gluten

Gaufre à la farine de chataîgne, fromage frais à la ciboulette au citron et cébettes, oeuf au plat, bacon végétal rôti au sirop d'érable, potimarron rôti, salade verte et pickles d'oignons rouge.

GRANOLA BOWL — 8 €

Sans gluten

Granola maison, yaourt grec, fruits de saison et sirop d'érable

AVOCADO TOAST — 17 €

Version sans gluten +2,50 €

Avocat, oeuf au plat, zaatar, pickles d'oignons rouge, fromage frais à la ciboulette, citron et cébettes sur une tranche de pain au levain toastée. Servi avec des patates douces rôties au beurre miso et de la salade verte.

OEUF À LA COQUE — 10 €

Version sans gluten +2,50 €

Servi avec des mouillettes, comté affiné, tranche de pain toasté, beurre demi-sel, confiture maison, salade, zaatar et ciboulette

Recommandation du chef ! Pour une assiette encore plus gourmande, ajoutez du bacon végétal!

+ AJOUTEZ LES EXTRAS QUE VOUS VOULEZ

+ Oeuf au plat bio : 3,5 €
+ Oeuf mariné bio : 3,5 €
+ Bacon végétal "La vie": 4€
+ Avocat : 4 €
+ Tofu mariné : 3€
+ Halloumi grillé : 4 €
+ Emincé végétal "Planted" : 4 €
+ Patates douces rôties au miso : 4 €
+ Pain sans gluten
Boulangerie Chambelland : 2,5 €
Compter 5-7 mins de préparation

[KEÏLI] Daily

Envie de prolonger l'expérience KEÏLI chez vous ou lors de vos déjeuners d'équipe ? Découvrez notre offre traiteur en scannant ce QR code.

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

BOISSONS

CITRONNADE MAISON 4 €
Au jus de citron bio, servie fraîche !

THÉ GLACÉ 4 €
Thé vert, abricot et romarin

KOMBUCHA 5 €
Plusieurs parfums disponibles,
demandez nous nos recettes du moment

EAU VELLEMINFROY 3,5 €
Eau plate ou pétillante 50cL

GIMBER servi chaud ou froid ! 5 €
Au jus de citron bio et gingembre

SMOOTHIE MAISON 7 €
Myrtilles, bananes, purée d'amande
et lait d'avoine

JUS FRAIS PRESSÉ MAISON 6,5 €
SUNSHINE : Carotte, pomme, orange & gingembre
DETOX : Céleri, pomme, concombre & gingembre

BIÈRE BAPBAP ORIGINALE 5,5 €
Pale Ale 5,4% 33cL

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 4 €
chocolat noir 70%, coco, base avec pâte de dattes,
abricots secs, noix, cajoux, coco & sésame

ENERGY BALL VEGAN 2 €
pâte de dattes, abricots secs, noix, cajoux, coco & sésame

CAFÉ ET PLUS !

LAIT DE VACHE ET BOISSONS VÉGÉTALES AVOINE, COCO ET AMANDE EN STOCK !

Espresso	2,5 €
Allongé	2,5 €
Double	4 €
Noisette	3 €
Cappuccino	4,5 €
Flat white (2 shots)	5 €
Latte	5 €
Mocha	5,5 €
Iced Latte	4,5 €
+Extra shot	0,5 €
+Sirop de vanille	0,5 €
+Lait amande et coco	0,5 €

SANS GLUTEN VEGAN

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 'Anatae' 6 €
boisson traditionnelle japonaise à base de poudre de thé vert

Chocolat chaud 'SKOG' 5,5 €
à base de fèves de cacao torréfiées et dattes

Thé KODAMA demandez nous la boîte ! 4,5 €

Chicorée 'Nourée' 3,5 € nature / 4,5 € latte
naturellement sans théine ni caféine

Pumpkin Spice latte NOUVEAU ! 5,5 €
à base de purée de potimarron bio et épices

PRIX INDIQUÉS EN TTC • SERVICE COMPRIS