

[KEÏLI]

PLATS

CURRY COCO 15 €

Servi chaud • Version vegan disponible

Curry rouge au bouillon maison et légumes de saison : champignons, carottes, pommes de terre, échalotes, servis avec un oeuf mollet, riz basmati, yaourt grec, pois chiches rôtis, oignons rouges marinés, noix de cajou et coriandre

GARDEN BOWL 15 €

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

VEGGIE BBQ BURGER 15 €

Version sans gluten +2,50 €

Emincé végétal mariné aux épices et sauce barbecue, coleslaw maison, cheddar fondu, cornichons servis dans un pain bun avec un mélange de chou kale, salade et sauce yaourt grec aux câpres

PLAT DU JOUR 15 €

Voir ardoise

L'assiette KEÏLI qui change de recette tous les jours avec amour !

+ AJOUTEZ LES EXTRAS

que vous voulez à votre plat préféré !

+ Oeuf mollet : 3 €

+ Oeuf mariné bio : 3 €

+ Tofu mariné : 3,5 €

+ Avocat : 4 €

+ Halloumi grillé : 4 €

+ Emincé végétal "Planted" : 4 €

+ Pois chiches rôtis : 3,5 €

+ Pain sans gluten "Chambelland" : 2,5 €

Compter 5-7 mins de préparation

FORMULE 18,50 €

PLAT + DESSERT

ou

PLAT + BOISSON (thé glacé ou citronnade)

FORMULE 20 €

PLAT + DESSERT + BOISSON (thé glacé ou citronnade)

BOISSONS

CITRONNADE MAISON

Au jus de citron bio, servie fraîche !

4 €

THÉ GLACÉ

Thé vert, abricot et romarin

4 €

KOMBUCHA

Plusieurs parfums disponibles,
demandez nos recettes du moment

5 €

EAU VELLEMINFROY

Eau plate ou pétillante 50cL

3,5 €

GIMBER servi bien frais !

Au jus de citron bio et gingembre

5 €

SMOOTHIE MAISON

Myrtilles, bananes, purée d'amande
et lait d'avoine

7 €

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 chataigne 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, figues séchées, noix, cajoux,
coco & sésame

ENERGY BALL VEGAN

2 €

pâte de dattes, figues séchées, 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 €

Golden latte 'La Main Noire'

curcuma, gingembre & poivre noir

5 €

Black sesame latte 'La Main Noire'

pâte de sésame noire et charbon actif

6 €

Chaï latte 'La Main Noire'

boisson traditionnelle indienne à base de thé noir aux épices

5 €

Matcha latte 'Anatae'

boisson traditionnelle japonaise à base de poudre de thé vert

6 €

Chocolat chaud 'SKOG'

à base de fèves de cacao torréfiées et dattes

5,5 €

Thé KODAMA demandez nous la boîte !

4,5 €

Chicorée 'Nourée'

naturellement sans théine ni caféine

3,5 €

nature

4,5 €

latte

 SANS GLUTEN  VEGAN

Pumpkin Spice latte NOUVEAU !

à base de purée de potimarron bio et épices

5,5 €

PRIX INDIQUÉS EN TTC • SERVICE COMPRIS