

[KEÏLI]

PLATS

CURRY D'ÉTÉ

14 €

Servi chaud • Version vegan disponible

Curry rouge aux légumes de saison : poivrons, carottes, pommes de terre, servis avec un oeuf mollet, yaourt grec, pois chiches rôtis, pickles d'oignons rouge, noix de cajou, riz basmati et coriandre

PESTO LOVE BURGER

15 €

Demandez la 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 concombres

SUMMER BOWL

15 €

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

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 bio / Oeuf mariné : 3 €

+ Halloumi grillé : 4 €

+ Pommes de terre rôties : 4 €

+ Tofu mariné : 3 €

+ Emincé végétal "Planted" : 4 €

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

+ Pois chiches rôtis : 3,5 €

+ Avocat : 4 €

Compter 5-7 mins de préparation

FORMULE

PLAT + DESSERT ou BOISSON*: 18,50 €

FORMULE

PLAT + DESSERT + BOISSON*: 20 €

BOISSON*: thé glacé ou citronnade

MENU SERVI DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 15H
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 €

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

boisson traditionnelle japonaise à base de poudre de thé vert

6 €

SKOG Chocolat chaud

à base de fèves de cacao torréfiées et dattes

5,5 €

Thé KODAMA demandez nous la boîte !

4,5 €

+Extra shot

+Lait avoine/Coco

0,5 €



SANS GLUTEN



VEGAN

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

PRIX INDiqués EN TTC • SERVICE COMPRIS