

[KEÏLI]

PLATS

CURRY COCO

14 €

Servi chaud • Version vegan disponible

Curry rouge aux légumes de saison : carotte, pommes de terre, oignon rouge, fenouil, servi avec œuf mollet, pois chiches rôtis, yaourt grec au citron, coriandre, concombres marinés, graines de sésame et riz basmati

GREEN BURGER

15 €

Demandez la version sans gluten +2,50 €

Emincé végétal Planted, sauce burger maison, cheddar, mashed avocado, pickles d'oignons et salade verte - servi avec des frites de patate douce et mayonnaise sriracha

POWER BOWL

15 €

Sans gluten • Version vegan disponible

Salade façon taboulé de quinoa aux raisins, concombre, citron confit, et persil, halloumi grillé, houmous, carottes rôties aux épices, oignons rouges marinés, amandes effilées et salade verte

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 €

+ Frites de patates douces : 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

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, basilic et agrumes 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 €

 SANS GLUTEN  VEGAN

PRIX INDIQUÉS EN TTC • SERVICE COMPRIS