

[KEÏLI]

BRUNCH

AUTUMN BOWL

16 €

Sans gluten • Version vegan disponible

Pois chiches rôtis à la cannelle, houmous maison, carottes rôties aux épices, feta, quinoa, salade verte, grenade, amandes toastées et aneth

BREAKFAST GAUFRE

15 €

Sans gluten • Version vegan disponible

Gaufre sans gluten, œuf au plat, avocat, crumble de bacon végétal, fromage frais et ciboulette, grenade et salade verte. Servi avec sirop d'érable

AVOCADO TOAST

15 €

Version sans gluten +2,50 €

Toast de pain de campagne avec fromage frais aux herbes, avocat, œuf au plat, feta, pickles d'oignons rouges et servi avec une salade verte, crispy smashed potatoes et mayonnaise sriracha

CURRY COCO

15 €

Servi chaud • Version vegan disponible

Curry rouge au bouillon maison et légumes de saison : butternut, carottes, pommes de terre, échalotes, servis avec un œuf au plat, yaourt grec, oignons rouges marinés, noix de cajou, riz basmati et coriandre

+ 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 €

+ Crispy smashed potatoes : 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 : pomme, kaki et figues

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 €

THÉ GLACÉ

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

4 €

KOMBUCHA

N°0 : L'Original Lou Kombucha

N°8 : Poire & Vanille

4,5 €

EAU CELTIC

Eau plate ou pétillante

2,5 €

GIMBER servi chaud !

Au jus de citron bio, gingembre et miel

5 €

SMOOTHIE MAISON

Pomme, banane, purée d'amande et dattes, lait d'avoine & cannelle

6 €

JUS FRAIS PRESSÉ MAISON

SUNSHINE : Carotte, pomme, orange & gingembre

DETOX : Céleri, pomme, épinard & gingembre

6 €

BIÈRE LA PARISIENNE

Pale Ale 33cl 5,5%

5,5 €

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

4,5 €

Flat white (2 shots)

5 €

Latte

5 €

Mocha

5,5 €

Iced Latte

4,5 €

+Extra shot

0,5 €

+Lait coco

0,5 €

+Sirop de vanille

1 €

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 €

Pumpkin spice latte maison - nouveau !

à base de purée de potimarron bio et épices

5 €

 SANS GLUTEN  VEGAN

PRIX INDiquÉS EN TTC • SERVICE COMPRIS