

# [KEÏLI]

## PLATS

### CURRY COCO

14 €

*Servi chaud • Version vegan disponible*

Curry coco au bouillon de légumes maison, potimarron, carottes, pommes de terre, citronnelle et gingembre servi avec un oeuf mollet, yaourt grec, pois chiches rôtis, menthe, oignons rouges marinés, noix de cajou et riz basmati

### WELLNESS SALADE



15 €

*Sans gluten • Version vegan disponible*

Potimarron rôti, feta, tofu mariné teriyaki, crème de coriandre, lentilles au citron, salade verte, fenouil et pomme verte, pickles d'oignons rouges et amandes torréfiées

### PLANT POWERED BURGER 15 €

*Demandez la version sans gluten +2,50 €*

Émincé Végétal Planted, sauce barbecue maison, cheddar fondu, avocat, coriandre, chou rouge mariné et salade verte servi avec des frites de patate douce et mayonnaise sriracha

### 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 €

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

+ Tofu mariné : 3 €

+ Emincé végétal "Planted" : 4 €

Compter 5-7 mins de préparation

+ Pois chiches rôtis : 3,5 €

+ Avocat : 4 €

#### 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 froide ou chaude !

4 €

## SMOOTHIE MAISON

Myrtille, banane, purée d'amande & lait d'avoine

6 €

## THÉ GLACÉ

Earl Grey, pêche et romarin, sucrée... ou pas !

4 €

## JUS FRAIS PRESSÉ MAISON

SUNSHINE : Carotte, pomme, orange & gingembre  
DETOX : Céleri, pomme & 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 ou rousse

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 €

**VEGAN TARTE**  

4 €

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

**VEGAN ENERGY BALL**  

2 €

pâte de dattes, abricots secs, noix, cajoux, coco & sésame

# 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