

[KEILI]

BRUNCH

POWER BOWL

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

16 €

AVOCADO TOAST

Version sans gluten +2,50 €

Avocado toast avec fromage frais aux herbes, œuf au plat, feta, pickles d'oignons rouges et servi avec une salade verte, frites de patates douces et mayonnaise sriracha maison

14 €

KARMA CROISSANT

Version sans gluten +2,50 €

Croissant toasté, œuf bio au plat, gouda fondu, bacon végétal "La vie", chutney de fruits rouges, salade verte et ciboulette

14 €

+ 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 €

+ Pois chiches rôtis : 3,5 €

+ Frites de patates douces : 4 €

+ Pain sans gluten

Boulangerie Chambelland : 2,5 €

Compter 5-7 mins de préparation

SWEET

EARLY BIRD WAFFLE

Sans gluten

Gaufre à la farine de châtaigne et poudre d'amande, fraises, menthe, noisettes toastées, crème fouettée aux zestes de citron

13 €

GRANOLA BOWL

Sans gluten

Granola maison, yaourt grec et fruits de saison : fraises et kiwis

8 €

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