

## Carte de Janvier

### TAPAS DE SAISON (2 ou 3 pour un repas)

- Patates grenaille crousti-fondantes, sauce « béarnaise » végétale maison\* — 7 €
- Mini-brochettes de chou-fleur laqué à la sauce BBQ maison, grillées au BBQ\* — 8 €
- Houmous de betteraves bio, huile d'olive bio, pickles maison, tortillas de maïs\* — 8 €
- Soupe de patates douces bio façon rougail, gingembre, piment, cacahuète, ail — 8 €
- Beignets d'échalotes bio, sel fumé, « sour cream » fouettée — 9 €
- Poireau bio mariné au vin chaud, grillé au BBQ, oignons frits, pickles, croûtons — 9 €
- Carottes bio marinées à la jamaïcaine, grillées au BBQ, pois chiches croustillants\* — 9 €
- Shiitakés flambés au Cognac, échalotes, « crème » au vin blanc persillée\* — 11 €
- Carpaccio de radis, betteraves & poires bio, vinaigrette au fruit de la passion\* — 14 €

### TEX-MEX servis par 2 pièces (ajouter un tapas pour un repas)

#### • MUSHROOM TACOS\* - 14 €

- Tortillas de maïs artisanales grillées au BBQ · Pleurotes marinées façon Kimchi · Laitue · Coleslaw de radis bio · Salade de lentilles Beluga bio & fenouil · Oignons frits · Pickles maison · Grenade · Coriandre fraîche.

#### • QUESADILLAS & GUAC\* - 14,5 €

- Tortillas de maïs artisanales grillées au BBQ · « Cheddar » végétal Violife© fondu · Guacamole maison · Salade de lentilles Beluga bio & fenouil · Coleslaw de radis bio · Zestes de citron vert · Coriandre fraîche.

#### • NO-CHICKEN TACOS - 15 €

- Tortillas de maïs artisanales grillées au BBQ · « Nuggets » végétaux HappyVore© · Laitue · Sauce « béarnaise » végétale maison · Salade de lentilles Beluga bio & fenouil · Grenade · Coleslaw de radis bio · Pickles maison · Zestes de citron vert · Persil frais.

### BURGERS servis avec : petites patates ou mini-brochettes de chou-fleur

- Portobello OU « Steak » végétal Heura© grillé au BBQ · Bun artisanal bio · Laitue · Coleslaw de radis bio · « Cheddar » végétal Violife© fondu · Oignons frits · Pickles maison · Sauces « béarnaise » & BBQ texane végétales maison.

#### • BURGER PORTOBELLO (Gros champignon mariné 24 h, grillé au BBQ) - 18 €

#### • BETTER BURGER (« Steak » végétal Heura© grillé au BBQ) - 20 €

### DESSERTS

#### • GÂTEAU AU CHOCOLAT & NOIX\* - 8 €

- Gâteau au chocolat noir · Noix caramélisées · « Chantilly » végétale vanillée.

#### • CRUMBLE AUX POMMES & POIRES BIO - 8,5 €

- Crumble d'amandes · Pommes & poires rôties à la vanille · « Chantilly » végétale vanillée

#### • ANANAS RÔTI AU BBQ\* - 10 €

- Ananas grillé au BBQ · Mariné au rhum & sirop d'érable · Menthe · Pomme · Grenade · Chantilly » végétale vanillée · Sirop de poivrons bio · Zestes de citron vert.

### Menu Dégustation\*

33€ / PERS

1 tapas + 1 tex-mex + 1/2 burger + 1 dessert  
au choix & par personne

Shitakés / Ananas +1€ Carpaccio +3€

\*POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES