

Carte de Mars

TAPAS DE SAISON (2 ou 3 pour un plat)

- Patates grenaille bio crousti-fondantes, sauce "béarnaise" végétale maison* - 7 €
- Mini-brochettes de chou-fleur laquées à la sauce BBQ maison, grillées au BBQ* - 8 €
- Houmous aux betteraves bio, huile d'olive bio, pickles maison, tortillas de maïs* - 8 €
- Soupe à l'oignon & poireau bio, croûtons, gratinée au râpé végétal Violife© - 8 €
- Beignets d'échalotes bio, sel fumé, "sour cream" végétale fouettée - 9 €
- Panais rôti au BBQ, mousse crémeuse au café & poivre, pesto de cresson, croûtons - 9 €
- Carottes bio marinées à la jamaïcaine, grillées au BBQ, pois chiches croustillants* - 9 €
- Champignons de Paris bio flambés au Cognac, "crème" au vin blanc persillée* - 11 €

TEX-MEX servis par 2 pièces (ajouter 1 tapas pour un plat)

MUSHROOM TACOS* - 14 €

• Tortillas de maïs artisanales grillées au BBQ · Pleurotes marinées façon Kimchi · Laitue · Coleslaw de saison 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 saison 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 saison 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 saison 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 · Fruit de la passion · Zestes de citron vert.