

Carte d'Avril

TAPAS DE SAISON (2 ou 3 pour un plat)

- Pommes de terre grenaille bio crousti-fondantes, « béarnaise » végétale maison* - 7 €
- Mini-brochettes de chou-fleur bio laquées à la sauce BBQ maison, grillées au BBQ* - 8 €
- Houmous du moment, huile d'olive bio, pickles maison, tortillas de maïs* - 8 €
- Poireau bio vinaigrette au citron bergamote, croûtons, oignons frits, pickles maison - 8 €
- Soupe à l'oignon et poireau bio, croûtons, oignons frits, persil - 8 €
- Beignets d'échalotes bio, sel fumé, « sour cream » végétale fouettée - 9 €
- Accras d'épinards bio, sauce chimichurri aux herbes fraîches - 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

MOUSSE AU CHOCOLAT* - 8 €

- Mousse au chocolat noir · Noix caramélisées au sirop d'érable · Zestes d'orange.

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.

☛ Carte des boissons ☛

BOISSONS FROIDES



☛ THÉ GLACÉ MAISON (hibiscus & passion) 33cl	5€
☛ CITRONNADE MAISON 33cl	5€
☛ LIMONADE GAZEUSE MAISON 33cl	5€
☛ JUS D'ORANGES PRESSÉES 25cl	7€
☛ EAU GAZEUSE <i>Castalie</i> 75cl	4€
☛ EAU GAZEUSE + RONDELLES DE CITRON 75cl	4,5€
☛ COLA <i>Breizh</i> 33cl	4,5€
☛ GINGER BEER BIO <i>Mona</i> 33cl	6€
☛ MOCKTAILS (Passion, Pétillant ou Piña-Colada)	8€

BOISSONS ALCOOLISÉES



☛ BIÈRES ARTISANALES LOCALES <i>Artemus</i> 33cl	6,5€
☛ I.P.A ARTISANALE LOCALE <i>Artemus</i> 33cl	7€
☛ CIDRE ARTISANAL <i>Moret</i> 33cl	7€
☛ BETTER COCKTAILS	dès 9€
☛ VINS VÉGÉTALIENS verre/bt	dès 6€/29€
☛ CHAMPAGNE VÉGÉTALIEN coupe/bt	10€/60€
☛ RHUM ARRANGÉ DE LA MAISON 4cl	4,5€

BOISSONS BARISTA



☛ ESPRESSO BIO <i>Café Nibi</i>	2,8€
☛ ESPRESSO BIO DÉCA <i>Café Nibi</i>	3€
☛ ALLONGÉ BIO <i>Café Nibi</i>	3€
☛ THÉ / INFUSION BIO <i>Clippers</i>	4€
☛ CAPPUCCINO	4,5€
☛ LATTE	5€
☛ CHOCOLAT CHAUD	6€
☛ CAFÉ FRAPPÉ GLACÉ	4€
☛ LATTE FRAPPÉ GLACÉ	6€
☛ « LAITS » <i>Alpro</i> (coco, avoine ou amandes) 4cl	1€