

## Carte de Juin

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

- Pommes de terre grenaille bio crousti-fondantes, « béarnaise » végétale maison\* - 7 €
- Brochette de brocoli mariné 12h, grillée au BBQ\* - 7,5 €
- Brochette de champignons de Paris bio marinés 12h, grillée au BBQ, satay maison\* - 8 €
- Houmous du moment, huile d'olive bio, pickles maison, grenade, tortillas de maïs\* - 8 €
- Tempuras de pois « mange-tout » bio, « Chantilly » au wasabi - 9 €
- Aubergine confite, oignons caramélisés, « yaourt » épicié, zaatar, grenade, pickles\* - 9 €
- Asperges vertes au BBQ, « sour cream » à l'aneth, oignons frits, pickles, grenade - 12 €

### 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 : pommes de terre ou brochette de brocoli ou champignons

- 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'agrumes.

#### CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES - 8,5 €


- Crumble d'amandes · Fruits rouges rôtis à la vanille · « Chantilly » végétale vanillée.

#### ABRICOTS RÔTIS AU BBQ\* - 10 €

- Abricots Français grillés au BBQ · Confiture aux herbes bio et gin · Estragon · Grenade « Chantilly » végétale vanillée · Crumble d'amandes · 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€