

Carte de Juillet

TAPAS DE SAISON (2 ou 3 pour un plat)

- Pommes de terre grenaille bio crousti-fondantes, « béarnaise » végétale maison* - 7 €
- Brochette de brocoli mariné 12 h, grillée au BBQ* - 7,50 €
- Brochette de champignons de Paris bio marinés 12 h, grillée au BBQ, satay maison* - 8 €
- Gazpacho de pastèque, melon, concombre et basilic bio, croûtons, huile d'olive bio - 8 €
- Houmous du moment, huile d'olive bio, pickles maison, grenade, tortillas de maïs* - 8 €
- Beignets de courgettes bio, sauce « yaourt » au basilic bio - 8,50 €
- Caviar d'aubergine fumé au BBQ, pickles maison, grenade, zaatar, tortillas de maïs* - 9 €
- Aubergine confite, oignons caramélisés, « yaourt » épicé, zaatar, grenade, pickles* - 9 €

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* - 14,50 €

- 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 · Fleur de sel.

CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES - 8,5 €

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

PÊCHE RÔTIE AU BBQ - 10 €

- Pêche Française grillée au BBQ · Confiture abricots et gin · Estragon · Grenade · « Chantilly » végétale vanillée · Crumble d'amandes · Zestes de citron vert.