Be Better
100% végétal gourmand

Menu Dégustation*
33€ / PERS
1 tapas + 1 tex-mex + 1/2 burger + 1 dessert au choix & par personne
Shiitakés +1€ / Ananas +1€
*POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Carte de Novembre

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, sauce satay maison* - 7,50 €
- Houmous du moment, huile d'olive bio, pickles maison, grenade, tortillas de maïs* - 8 €
- Pak choi bio mariné au sésame, grillé au BBQ, zaatar, oignons frits, pickles maison* - 8 €
- Soupe de patates douces et pleurotes bio façon rougail, combava, ail, piment* - 8,50 €
- Beignets d'échalotes bio, « sour cream » végétale fouettée - 9 €
- Shiitakés flambés au Cognac, sauce crémeuse végétale au vin blanc, persil frais* - 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 pak choi 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 pak choi 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 pak choi bio · Pickles maison · Zestes de citron vert · Persil frais.

BURGERS servis avec : POMMES DE TERRE OU BROCHETTE DE BROCOLI

• Portobello OU « Steak » végétal Beyond© grillé au BBQ · Bun artisanal bio · Laitue · Coleslaw de pak choi 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 Beyond© grillé au BBQ) - 20 €

DESSERTS

GÂTEAU AU CHOCOLAT* - 8 €

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

CRUMBLE AUX FIGUES - 8,5 €

• Crumble d'amandes · Figues Françaises rôties à la vanille · « Chantilly » végétale vanillée.

ANANAS RÔTI AU BBQ* - 10 €

• Ananas mariné au Rhum et sirop d'érable, grillé au BBQ · Fruit de la passion · Basilic · Grenade · « Chantilly » végétale vanillée · Crumble d'amandes · Zestes de citron vert.

*Merci de nous faire part de vos éventuelles allergies, Options sans gluten**

Be Better
100% | végétal gourmand

Carte des boissons

BOISSONS FROIDES



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

BOISSONS ALCOOLISÉES



BIÈRES ARTISANALES LOCALES *Artemus* 33cl	6,5€
I.P.A ARTISANALE LOCALE *Artemus* 33cl	7€
CIDRE ARTISANAL *Moret* 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 *Café Nibi*	2,8€
ESPRESSO BIO DÉCA *Café Nibi*	3€
ALLONGÉ BIO *Café Nibi*	3€
THÉ / INFUSION BIO *Clippers*	4€
CAPPUCCINO	4,5€
LATTE	5€
CAFÉ FRAPPÉ GLACÉ	4€
LATTE FRAPPÉ GLACÉ	6€
CHOCOLAT CHAUD	6€
« LAITS » *Alpro* (coco, avoine ou amande) 4cl	1€

Café Mexicain 100% Arabica – « Le Jaguar » torréfié localement par Café Nibi