

## Carte du mois d'Août

### TAPAS DE SAISON



#### TAPAS A L'UNITÉ (à partager ou en accompagnement)

- Caviar d'aubergines fumées\*, Pain du moment grillé au BBQ - 6€
- Hummus épiced\*, Pickles maison, Pain du moment grillé au BBQ - 6€
- Petites patates croustillantes et fondantes, Véganaise maison\* - 6€
- Guacamole fumé, Coriandre, Galettes de maïs grillées\* - 6,5€
- Minis-Brochettes de légumes marinés et grillées au BBQ\* - 6,5€
- Aubergine confite Bio, « Yaourt » épiced, Grenade, Zaatar\* - 6,5€
- Brushettas de tomates Bio à l'ail, Huile d'olives Bio, Basilic - 6,5€

### TEX-MEX

#### QUESADILLAS & GWAC\* (servis par 2) - 9€

- Galettes de maïs grillées au BBQ, « Fauxmage » *Violife* fondu, Guacamole fumé, Pulpe de tomates Bio, Coriandre, Zestes de citron vert.

#### MUSHROOM TACOS (servis par 2) - 9€

- Galettes de maïs grillées au BBQ, Pleurotes laquées et grillées au BBQ, Laitue, Pulpe de tomates Bio, Pesto d'herbes, Oignons frits, Coriandre, Grenade, Pickles maison.

#### NO-CHICKEN TACOS (servis par 2) - 10€

- Galettes de maïs grillées au BBQ, « Nuggets » *Happyvore*, Laitue, Véganaise maison, Pulpe de tomates Bio, Concombres acidulés, Persil, Pickles maison, Zestes de citron vert.

### BURGERS (servis avec petites patates ou brochettes de légumes) 16€

#### BURGER PORTOBELLO (Gros champignon mariné 24H, grillé au BBQ)

#### BETTER BURGER (« STEAK » végétal *Happyvore* revisité, grillé au BBQ)

- Bun Bio, Véganaise maison, BBQ maison, Fauxmage *Violife* fondu, Laitue, Pulpe de tomates Bio, « Bacon » de Riz maison, Pickles maison.

### DESSERTS

#### GÂTEAU AU CHOCOLAT/FRAMBOISES\* - 6€

- Gâteau au chocolat, Framboises fraîches, Crème de soja vanillée.

#### CRUMBLE AUX POMMES BIO - 6€


- Crumbles d'amandes, Pommes Bio rôties, Crème de soja vanillée.

#### NECTARINE RÔTIE AU BBQ\* - 8€

- Nectarine jaune Française, Granola maison, Crème de soja vanillée.

## ☞ Carte des boissons ☞

### BOISSONS FROIDES




☞ THÉ GLACÉ MAISON 33cl	3,5€
☞ CITRONNADE MAISON 33cl	3,5€
☞ JUS D'ORANGES PRESSÉES 25cl	6€
☞ EAU MICRO-FILTRÉE CASTALIE (en illimité) 75cl	3€
☞ EAU MICRO-FILTRÉE GAZEUSE CASTALIE 75cl	4€
☞ EAU GAZEUSE CASTALIE + CITRON 75cl	4,5€
☞ BREITZ COLA 33cl	3,5€
☞ LIMONADE LORINA 33cl	3,5€
☞ MOCKTAILS (passion, framboise, piña colada)	7,5€

### BOISSONS ALCOOLISÉES



☞ BIÈRES ARTISANALES <i>Artemus</i> 33cl	6€
☞ CIDRE ARTISANAL <i>Moret</i> 33cl	6€
☞ VINS VEGAN Verre	entre 6€ et 8€
☞ VINS VEGAN Bouteille	entre 25€ et 70€
☞ BETTER COCKTAILS	entre 9€ et 13€
☞ BETTER SHOTS 4cl	entre 4,5€ et 10€
☞ CHAMPAGNE VEGAN Verre	9€
☞ CHAMPAGNE VEGAN Bouteille	50€

### COFFEE SHOP Café Nibi\*



☞ ESPRESSO	2,5€
☞ ALLONGÉ / THÉ / INFUSION	3€
☞ CAPPUCCINO	4€
☞ LATTE	4,5€
☞ CAFÉ FRAPPÉ	4€
☞ LATTE FRAPPÉ	5€
☞ LAITS VÉGÉTAUX (amandes, avoine, coco) 2cl	1€

\*La sélection Café Nibi :

Le Meneur, Café Brésilien, Torréfié à Paris.