

Carte de Septembre

TAPAS DE SAISON



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

- Caviar d'aubergines fumées*, Pain du moment grillé au BBQ - 6€
- Hummus épicié*, 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 » épicié, Grenade, Zaatar* - 6,5€
- Bruschettas de tomates Bio à l'ail, Huile d'olives Bio, Basilic - 6,5€
- Haricots verts Bio, Sauce tomate, « Féta » végétale, Poivre vert - 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€

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

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

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

DESSERTS

GÂTEAU AU CHOCOLAT/FRAMBOISES* - 6€

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

CRUMBLE AUX FIGES RÔTIES - 6€

- Crumbles d'amandes, Figes & pêches rôties, Crème de soja vanillée


NECTARINE RÔTIE AU BBQ* - 8€

- Nectarine jaune, Granola au chocolat, 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 <i>Castalie</i> (en illimité) 75cl	3€
☞ EAU MICRO-FILTRÉE GAZEUSE <i>Castalie</i> 75cl	4€
☞ EAU GAZEUSE <i>Castalie</i> + CITRON 75cl	4,5€
☞ COLA <i>Breizh Cola</i> 33cl	3,5€
☞ LIMONADE <i>Lorina</i> 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€
☞ COCKTAILS CRÉATIFS	entre 9€ et 13€
☞ BETTER SHOTS 4cl	entre 4,5€ et 10€
☞ VINS VEGAN Verre	entre 6€ et 8€
☞ VINS VEGAN Bouteille	entre 25€ et 70€
☞ CHAMPAGNE VEGAN Coupe	9€
☞ CHAMPAGNE VEGAN Bouteille	50€

COFFEE SHOP Café Nibi*



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

*La sélection Café Nibi :

Le Meneur, Café Brésilien, Torréfié à Paris.