

Carte de Novembre

TAPAS DE SAISON



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

- Hummus épicé*, Pickles maison, Pain grillé au BBQ - 6€
- Petites patates croustillantes et fondantes, Véganaïse maison* - 6€
- Coleslaw crémeux de chou pointu et haricots grain Bio, Grenade* - 6,5€
- Guacamole fumé, Coriandre, Galettes de maïs grillées* - 6,5€
- Minis-Brochettes de légumes marinés et grillées au BBQ* - 6,5€
- Aubergine confite Bio, « Yaourt » épicé, Grenade, Zaatar* - 7€
- Shiitake flambés au whisky/pineau des Charentes, Crème végétale* - 8€

TEX-MEX



QUESADILLAS & GWAC* (servis par 2) - 10€

- 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) - 10€

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

NO-CHICKEN TACOS (servis par 2) - 11€

- Galettes de maïs grillées au BBQ, « Nuggets » *Happyvore*, Coleslaw crémeux, Laitue, Véganaïse maison, Persil, Pickles maison, Zestes de citron vert.

BURGERS (servis avec petites patates, coleslaw ou brochettes de légumes)



- Bun Bio, Véganaïse maison, Sauce BBQ maison, Fauxmage *Violife* fondu, Laitue, Coleslaw de radis/carottes, « Bacon » de Riz maison, Pickles maison.

BURGER PORTOBELLO (Gros champignon mariné, grillé au BBQ) - 16€

BETTER BURGER (« Steak » végétal *Happyvore* revisité, grillé au BBQ) - 17€

DESSERTS



GÂTEAU AU CHOCOLAT/POIRE* - 6,5€

- Gâteau au chocolat, Morceaux de poires fraîches, Crème de soja vanillée.

CRUMBLE AUX POMMES BIO - 6,5€

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

PRUNES RÔTIES AU BBQ* - 8€

- Prunes Françaises, Granola, Kumquat, 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 VÉGÉTALENS Verre	entre 6€ et 8€
☞ VINS VÉGÉTALENS Bouteille	entre 25€ et 70€
☞ CHAMPAGNE VÉGÉTALIEEN Coupe	9€
☞ CHAMPAGNE VÉGÉTALIEEN 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) 4cl	1€

*La sélection Café Nibi :