

Carte de Janvier

TAPAS DE SAISON



TAPAS A L'UNITÉ pour partager ou en accompagnement

- Petites patates croustillantes et fondantes, Véganaise maison* - 6,5€
- Hummus épicé*, Pickles maison, Pain grillé au BBQ - 7€
- Coleslaw crémeux de radis blancs, Grenade, Persil* - 7€
- Minis-Brochettes de brocolis et de champignons marinés et grillés au BBQ* - 7€
- Guacamole fumé, Coriandre, Galettes de maïs grillées* - 7,5€
- Soupe de pleurotes/patate douce, Ail, Gingembre, Piment, Combawa* - 8€
- Purée de patate douce Bio infusée au poivre de Sichuan, « Feta », Coriandre* - 8€
- Shitakés flambés au whisky/pineau des Charentes, Crème végétale, Persil* - 9€

TEX-MEX



QUESADILLAS & GWAC* servis par 2 - 12€

- Galettes de maïs grillées au BBQ, « Fauxmage » *Violife* fondu, Guacamole fumé, Salade de haricots rouges/fenouil, Coriandre, Zestes de citron vert.

MUSHROOM TACOS servis par 2 - 12€

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

NO-CHICKEN TACOS servis par 2 - 13€

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

BURGERS servis avec petites patates, coleslaw ou brochettes de légumes

- Bun Bio, Véganaise maison, Sauce BBQ maison, Fauxmage *Violife* fondu, Laitue, Coleslaw crémeux, « Bacon » de riz maison, Pickles maison.

BURGER PORTOBELLO (Gros champignon mariné 24H, grillé au BBQ) - 17€

BETTER BURGER (« Steak » végétal *Beyond* revisité, grillé au BBQ) - 19€

DESSERTS

GÂTEAU AU CHOCOLAT/PASSION* - 7€

- Gâteau au chocolat riche, Fruit de la passion, Crème de soja vanillée.

CRUMBLE AUX POMMES BIO - 7€

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


ANANAS RÔTI AU BBQ - 10€

- Ananas mariné au sirop d'érable/rhum, Menthe, Crème de soja vanillée.



☪ Carte des boissons ☪

BOISSONS FROIDES




☪ THÉ GLACÉ MAISON (passion/pêche) 33cl	4€
☪ CITRONNADE MAISON 33cl	4€
☪ JUS D'ORANGES PRESSÉES 25cl	7€
☪ 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	4,5€
☪ LIMONADE <i>Lorina</i> 33cl	4,5€
☪ MOCKTAILS (passion, framboise, piña colada)	8€

BOISSONS ALCOOLISÉES



☪ BIÈRES ARTISANALES <i>Artemus</i> 33cl	6,5€
☪ CIDRE ARTISANAL <i>Moret</i> 33cl	6€
☪ COCKTAILS CRÉATIFS	entre 10€ et 13€
☪ BETTER SHOTS 4cl	entre 4,5€ et 12€
☪ VINS VÉGÉTALENS Verre	entre 6€ et 12€
☪ VINS VÉGÉTALENS Bouteille	entre 29€ et 59€
☪ CHAMPAGNE VÉGÉTALENI Coupe	9€
☪ CHAMPAGNE VÉGÉTALENI Bouteille	55€

COFFEE SHOP Café Nibi*



☪ ESPRESSO	2,5€
☪ ALLONGÉ / THÉ / INFUSION	3€
☪ CAPPUCCINO	4,5€
☪ LATTE	5€
☪ CHOCOLAT CHAUD	5€
☪ CAFÉ FRAPPÉ	4€
☪ LATTE FRAPPÉ	6€
☪ LAITS VÉGÉTAUX (amandes, avoine, coco) 4cl	1€

*La sélection Café Nibi :