

Carte de Mars

TAPAS DE SAISON



TAPAS A L'UNITÉ pour partager ou en accompagnement

- Petites patates Bio croustillantes et fondantes, Véganaise maison* - 6,5€
- Hummus épicé*, Pickles maison, Grenade, Pain grillé au BBQ - 7€
- Coleslaw crémeux de radis, Choux, Grenade, Persil* - 7€
- Minis-Brochettes de brocolis 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€
- Poireaux Bio, Sauce au vin chaud épicé, Pickles maison, Grenade, Croûtons - 8€
- Shitakés flambés au whisky/pineau des Charentes, Crème végétale, Persil* - 9€

TEX-MEX

QUESADILLAS & GWAC* servies par 2 - 12€

- Galettes de maïs grillées au BBQ, « Fauxmage » *Violife* fondu, Guacamole fumé, Salade de légumineuses/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 brocolis

- 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/POIRE* - 7€

- Gâteau au chocolat riche, Morceaux de poire fraîche, 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 GAZEUSE *Castalie* 75cl 4€
 - ☪ EAU GAZEUSE *Castalie* + CITRON 75cl 4,5€
 - ☪ COLA *Breizh Cola* 33cl 4,5€
 - ☪ LIMONADE *Lorina* 33cl 4,5€

- ☪ MOCKTAILS (passion, framboise ou piña colada) 8€

BOISSONS ALCOOLISÉES

- 
- ☪ BIÈRES ARTISANALES *Artemus* 33cl 6,5€
 - ☪ CIDRE ARTISANAL *Moret* 33cl 6,5€
 - ☪ 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 10€
 - ☪ CHAMPAGNE VÉGÉTALENI Bouteille 60€

COFFEE SHOP Café Nibi*

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

*La sélection Café Nibi :