

## Menu Dégustation à partager \*

30 € / PERS

au choix / par personne

1 tapas + 1 texmex + 1/2 burger + 1 dessert

\* pour toute la table

## Carte de Mai

### 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, Grenade, Pain grillé au BBQ - 7€
- Coleslaw crémeux de choux pointus, Grenade, Persil, Poivre d'Egypte\* - 7€
- Minis-Brochettes de brocolis marinés et grillés au BBQ\* - 7€
- Guacamole fumé, Coriandre, Galettes de maïs grillées\* - 7,5€
- Beignets d'échalotes & de radis Bio, Sauce légère et crémeuse vinaigrée - 8€
- Poireaux Bio, Sauce au vin chaud épicé, Pickles maison, Grenade\*, Croûtons - 8€
- Asperges vertes grillées au BBQ, Crème végétale à l'aneth\*, Oignons frits - 10€

### 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 OU 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/FRAISES\* - 7€

- Gâteau au chocolat riche, Fraises fraîches Françaises, Crème de soja vanillée.

#### CRUMBLE AUX POMMES GOLDEN - 7€


- Crumbles d'amandes, Pommes 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 VÉGÉTALIEN Coupe 10€
  - ☪ CHAMPAGNE VÉGÉTALIEN Bouteille 60€

### COFFEE SHOP Café Nibi\*

- 
- ☪ ESPRESSO / DÉCA 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 :