

[KEILI]

BRUNCH

FEEL GOOD SALAD

Version vegan disponible

Oeuf mariné au curcuma, crème de tahini, légumes rôtis avec betteraves, carottes et échalotes, feta rôtie avec miel et herbes de Provence, quinoa, salade verte, amandes effilées et aneth

16 €

SHAKSUKA TOAST

Version sans gluten +2,50 €

Tartine de pain toastée avec du peperonata (mijoté de poivrons et tomates), oeuf au plat, tzatziki, pois chiches rôtis, feta et herbes servie avec une salade verte et des pommes de terre grenailles rôties.

14 €

KARMA CROISSANT

Version sans gluten +2,50 €

Croissant toasté, oeuf bio au plat, gouda fondu, bacon végétal "La vie", chutney de fruits rouges, salade verte et ciboulette

14 €

+ AJOUTEZ LES EXTRAS QUE VOUS VOULEZ

+ Oeuf mollet bio : 3 €

+ Oeuf mariné bio : 3 €

+ Bacon végétal "La vie": 4€

+ Tofu mariné : 3€

+ Halloumi grillé : 4 €

+ Emincé végétal "Planted" : 4 €

+ Pain sans gluten

Boulangerie Chambelland : 2,5 €

Compter 5-7 mins de préparation

SWEET

EARLY BIRD WAFFLE

Sans gluten

Gaufre à la farine de châtaigne et poudre d'amande, morceaux de chocolat noir 70%, poires rôties, grenade, sirop d'érable et noisettes torréfiées

13 €

GRANOLA BOWL

Sans gluten

Granola maison, yaourt grec et fruits de saison : poires kakis et grenade

8 €

BOISSONS

CITRONNADE MAISON

Au jus de citron bio, servie froide ou chaude !

4 €

SMOOTHIE MAISON

Myrtille, banane, purée d'amande & lait d'avoine

6 €

THÉ GLACÉ

Earl Grey, pêche et romarin, sucrée... ou pas !

4 €

JUS FRAIS PRESSÉ MAISON

SUNSHINE : Carotte, pomme, orange & gingembre
DETOX : Concombre, pomme, céleri & gingembre

6 €

KOMBUCHA

N°0 : L'Original Lou Kombucha
N°2 : Citron vert, menthe & gingembre
N°7 : Myrtille, verveine & camomille

4,5 €

BIÈRE LA PARISIENNE

Pale Ale 33cl - 5,5%

Bière blonde ou rousse

5,5 €

EAU CELTIC


Eau plate ou pétillante

2,5 €

DESSERTS

BROWNIE au chocolat noir & fleur de sel 


4 €

BANANA BREAD moelleux à la farine de chataîgne et poudre d'amandes 

4 €

CARROT CAKE relevé avec une pointe d'épices et son glaçage maison 

4 €

COOKIE au chocolat noir, tahini, noisettes & amandes 

4 €

VEGAN TARTE  

4 €

chocolat noir 70%, coco, base avec pâte de dattes,
abricots secs, noix, cajoux, coco & sésame

VEGAN ENERGY BALL  

2 €

pâte de dattes, abricots secs, noix, cajoux, coco & sésame

CAFÉ ET PLUS !

Espresso 2,5 €

Allongé 2,5 €

Double 4 €

Noisette 3 €

Cappuccino 4 €

Flat white (2 shots) 4,5 €

Latte 4,5 €

Mocha 5 €

Iced Latte 4,5 €

+Extra shot 0,5 €

+Lait avoine/Coco 0,5 €

Golden latte 'La Main Noire' 5 €

curcuma, gingembre & poivre noir

Black sesame latte 'La Main Noire' 6 €

pâte de sésame noire et charbon actif

Chaï latte 'La Main Noire' 5 €

boisson traditionnelle indienne à base de thé noir aux épices

Matcha latte 6 €

boisson traditionnelle japonaise à base de poudre de thé vert

Pumpkin spice latte maison 5 €

à base de purée de potimarron bio et épices

Hot cacao 70% cacao bio 5 €

Thé KODAMA demandez nous la boîte ! 4,5 €

 SANS GLUTEN  VEGAN

PRIX INDIQUÉS EN TTC • SERVICE COMPRIS