

[KEÏLI]

PLATS

CURRY COCO

14 €

Servi chaud • Version vegan disponible

Curry coco au bouillon de légumes maison, aubergines, tomates, carottes, pommes de terre et oignons. Servi avec un oeuf mollet, yaourt grec, concombres marinés, citrons confits, noix de cajou, coriandre et riz basmati.

BBQ TOFU BURGER

15 €

Demandez la version sans gluten +2,50 €

Tofu mariné, crispy onions, cheddar fondu, sauce BBQ maison, coleslaw maison, pickles de concombre dans un pain Bun toasté (Boulangerie BSurprises)

FEEL GOOD SALADE

15 €

Sans gluten

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.

PLAT DU JOUR

15 €

Voir ardoise

L'assiette KEÏLI qui change de recette tous les jours avec amour !

+ AJOUTEZ LES EXTRAS

que vous voulez à votre plat préféré !

+ Oeuf mollet bio / Oeuf mariné : 3 €

+ Halloumi grillé : 4 €

+ Pain sans gluten "Chambelland" : 2,5 €

+ Tofu mariné : 3 €

+ Emincé végétal "Planted" : 4 €

Compter 5-7 mins de préparation

FORMULE

PLAT + DESSERT ou BOISSON* : 18,50 €

FORMULE

PLAT + DESSERT + BOISSON* : 20 €

BOISSON* : thé glacé ou citronnade

BOISSONS

CITRONNADE MAISON

Au jus de citron bio, sucrée... ou pas !

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, épinard, pomme, céleri & gingembre

6 €

KOMBUCHA

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 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