

## menu, 100% végétal

- gaspacho** (sg, ss, cru)  
tomates anciennes, melon charentais, olives séchées, huile d'olive extra verge **8**
- salade caesar** (osg, noix)  
romaine, sauce caesar, "poulet" grillé, croutons à l'ail, avocat, "parmesan" **8,5**
- rouleaux de printemps** (sg, ss, cru, noix)  
légumes frais, nouilles de kelp, pâté de mangue, sauces gingembre/amande & citron vert **10**
- nachos deluxe** (sg, ss, noix)  
tortillas de maïs, chili de jacquier & haricots, "3 fromages", guacamole, salsa, crème **9,5**
- pancake au kimchi & asperges** (sg, ss, noix)  
crème de noix de cajou fermentée, sauce gochujang, coleslaw, vinaigrette yuzu **11**
- unagi roll** (sg, ss)  
maki (6 pieces), "unagi" (anguille) de aubergine, avocat, façon philadelphia **9**
- bao bun** (ss, noix)  
brioche vapeur maison, pleurote croustillant, légumes marinés, mayo, coriandre **8,5**
- brochettes orientales** (sg, noix)  
shawarma au "poulet", kebab pistache, toum à l'ail, harissa à l'abricot **10**
- assiette de fromage** (osg, ss, noix)  
sélection de fromages vegan, pain, olives & cornichons **12**
- salade simple** (sg, ss, cru)  
jeunes pousses, vinaigre balsamique **3**
- salade asiatique** (sg, ss, cru)  
coleslaw, vinaigrette yuzu, sésame toasté **4**
- pains** (ss) (sg, ss)  
Pains aux graines anciennes, par Zelinska **3.5** ou pain norvégien sans-gluten maison **3**
- banoffee pie** (sg, ss, cru, noix)  
tarte amandes et chocolat, caramel salé, bananes, crème vanille **8**
- cheesecake citron** (sg, ss, cru, noix)  
cheesecake citron au base sablé, crème citron, fleurs de bourrache **8**
- brownie sundae** (sg, ss, noix)  
brownie chocolat noir & miso, glace vanille, sauce caramel salée, cacahouètes grillées **8**
- framboise & hibiscus entremet** (ss)  
biscuit granola aux amandes, hibiscus & rose semifreddo, framboises **9**

# **sg** = sans-gluten; **osg** = option sans-gluten ; **ss** = sans soja ; **cru** = cuisine crue ; **noix** = contient des noix

## menu boissons

### vins natures

	verre	bouteille
<b>rouge</b>		
Château de Montfrin Languedoc, 2019	7	32
Cantina Marilina Sicily, 2016	6	26
Domaine de séminaire Côtes du Rhône, 2020	6	21

### blanc

Vini Barraco Sicily, 2020	6	
Château de Montfrin Languedoc, 2021	7	32
Cantina Marilina, Sicily Sicily, 2016		26

### vins traditionels

Sainte-Marie Côtes de Provence		
<b>Rouge, blanc ou rosé</b>	5	

### eau

filtré by eaurigenelle, carafe 50cl	1	
petillant, bouteille 33cl	3	
plat, bouteille 50cl	2	

### autres boissons by UMÀ

cola	5	
limonade	5	
ginger beer	5	

### jus de fruits by COQ TOQUE

pomme	4	
orange sanguine	4	
ananas	4	
tomate & romarin	4	

### bières artisanales

<b>POPIHN</b> - France Icuana, pale ale, 4.8%	6	
<b>PIGGY BREWING</b> - France Gold coast, New England IPA, 8%	7	
<b>FAUVE</b> - France Coco divine, New England IPA, 6%	7	
<b>PÛHASTE</b> - Estonie Mosaiik, Vienna amber, 6%	6	
<b>LAMBRATE</b> - Italie Bloom, Lager, 5%	6	
<b>WHIPLASH</b> - Irlande Loud places, Hazy pale ale, 5%	6	
<b>BAP BAP</b> - France Windy welly, New Zealand IPA, 6% No coast, American IPA, 6%	6 6	
<b>BREWDOG</b> - Ecosse Vagabond, <b>Sans-gluten</b> pale ale, 5%	6	

### cidres by COQ TOQUE

Cidre, brut du patron, 5%	6	
Cidre de poire, guinguette, 4%		

### kombucha by KOKO

original	5	
gingembre & citron	5	
raspberry & hibiscus	5	

### boissons chaudes

espresso, americano	2	
latte, cappuccino, flat white	4	
tisanes	4	

## **A**

### **hummus pitryot**

(ogf, ss, noix)

hummus frais, champignons grillés, origan, tahini, pignons, pita maison **12**

### **salade de nouilles de kelp**

(sg, ss, cru, noix)

nouilles de kelp, pesto ail et pistache, asperges, "ricotte", roquette **11**