



Take-away - Du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30

A MANGER

sur place / à emporter

Plat du jour **23.00 / 21.00**

Crispy tempeh burger * **24.00**

Tempeh pané aux cornflakes, sauce tartare végétale maison, oignons servi avec des pommes de terre au four

Pulled mushroom burger * **24.00**

Effiloché de pleurotes sauce BBQ, salade, oignons verts et sauce blanche servi avec des pommes de terre au four

Supplément ketchup ou mayonnaise végétale **1.00**

Supplément sauce tartare **2.00**

Option pain sans gluten **2.50**

Joie-gras **18.00**

Foie-gras végétal servi sur un lit de salade avec crackers maison sans gluten et chutney de figues

Soupe du jour (300ml) **11.00**

Selon arrivages et inspiration du moment

Foccacia **à partir de 4.50**

Diverses compositions en fonction des arrivages et inspirations des cuisiniers

Salade verte **5.00**

Dessert du moment **9.00**

Cookies **3.80**

(pépites choco, citron-graines de pavot, framboises)

** Contient du gluten*



A BOIRE

Jus de gingembre (300ml)	6.00
Jus frais du jour (300ml)	8.50
Thé froid maison (300ml)	5.50
Kombucha hibiscus / Kéfir de fruits (300ml)	4.50
Jus de pommes naturel de Meinier (300ml)	4.50
Gingembre chaud	6.00
Café / expresso / ristretto	4.00
Capuccino / Renversé (lait d'avoine ou d'amandes)	5.00
Thé noir / thé vert	4.00
Tisanes Ariès	5.50
<i>Joie au cœur : Romarin, Origan, Menthe, Sarriette, Sauge, Thym, Marjolaine, Serpolet, Thym citron</i>	
<i>Assimilatrice : Mélisse, Tilleul, Laurier, Menthe, Millepertuis, Sauge, Thym citron, Marjolaine, Serpolet</i>	
<i>Imprévu : Tilleul, Reine des prés, Sureau, Serpolet, Bourrache fleurs & feuilles, Thym, citron, Houx</i>	
<i>Ressources : Cynorhodon, Karkadé, Menthe, Sureau noir, Tilleul, Citronnelle, Mélisse, Verveine</i>	

EPICERIE

Spiruline-Acérola	28.00
Xylito sachets	8.00