

BOUTE MOWRI VEG VEGAN SANS GLUTEN	6	LES JUS DE FRUITS FRAIS DE SAISON	25CL / 33CL	5 / 6
Pois chiches poêlés et riz soufflé bio		Carotte, orange, gingembre	Carotte, pomme, curcuma	
ASSIETTE APÉRITIF (A PARTIR DE 16H) VEG VEGAN SANS GLUTEN	6	Carotte, pomme, citron	Carotte, ananas, coriandre	
Galette de pois chiches au cumin avec purée de légumes, sauce tamarin.		Carotte, mangue, gingembre	Orange, banane, ananas	
SOUPE PETITE / GRANDE VEG VEGAN SANS GLUTEN	4 / 6	Orange, persil	Orange, banane	
HALIM		Pomme ananas, kiwi	Pomme, orange, gingembre	
Soupe et riz à la féta ou au poulet	10	Pomme, orange, persil	Pomme, orange, curcuma	
Soupe et légumes saison VEG VEGAN	12	Pomme, carotte, gingembre	Poire, orange, gingembre	
BIRIANI SANS GLUTEN		Poire, pomme, orange	Poire, ananas	
Plat traditionnel de riz aux épices, cuit à la vapeur.		Concombre, orange, menthe	Concombre, orange, pomme	
Légumes VEG VEGAN	12	Pamplemousse, menthe	Kiwi, citron	
Légumes et poulet Fermier	13	Banane, kiwi, ananas	Banane, ananas, gingembre	
KHOLA PITHA SANS GLUTEN	13	Mangue, basilic	Mangue, orange, basilic	
Galette de riz avec légumes cuits aux épices.		Mangue, orange, gingembre	Mangue, orange, citron	
CHAPATTI		Mangue, ananas	Mangue, banane	
Galette de farine de blé complet, crudités, salades et sauce maison.		LATCHI :		5 / 6
Saumon fumé	12	Lait bio et yaourt grec au choix :		
Féta VEG	12	Salé ; cumin ; curcuma ; cacao & banane ; mangue		
Poulet Fermier	13	Citron vert pressé bio		4
Mozzarella de Buffala VEG	14	CAFÉ DE SPÉCIALITÉ BIO (Anbassa, artisan torréfacteur)		
Saumon écossais frais mariné	14	Espresso (éthiopien naturel), décaféiné		2,2
SALADES	14	Café noisette		2,5
Sur une base de mesclun et de crudités, deux ingrédients.		Café crème		3
Au choix :		Chocolat chaud et bio		4
Saumon frais mariné Houmous VEG Féta VEG		Café glacé		3
Roquefort VEG Mozzarella di Buffala VEG		THÉS BIO (Thé noir, breakfast, vert, tulsi, gingembre, jasmin)		3
Avec fruits secs VEG OU Superfruits VEG OU Graines. VEG		Thé à la menthe fraîche		2 / 4
ASSIETTE ENFANT -10 ANS (biriani ou chapatti poulet fermier)	9	Tchaï bengali au lait bio et épices		2 / 4
DESSERTS	5	Tchaï glacé		3,5
Yaourt grec servi avec de la banane, du miel et des amandes		Bouteille en verre (50cl)		
Mousse au chocolat		Evian ou San Pellegrino ou Perrier		4
		Boissons alcoolisé :		
		Consulter sur l'ardoise (accompagner avec un plat)		