Entrées

**Mozza'cajou "vegan"**

**12,00€**

*Mozzarella végétale : crème de cajou, tapioca, huile de coco vierge préssée à froid, levure\* maltée... \* contient du gluten*

**Mezze**

**13,00€**

*Hoummous, caviars végétaux, aubergine, courgette, poivron rouge, champignons, olives graines germées, tortilla de tofu frais au shiitaké, crudités...*

**Velouté du jour**

**7,00€**

**Caviar végétal du jour**

**8,00€**

*Crème 100% végétale de tofu lactofermenté aux fines herbes & pesto maison (ou autre saveur du jour...)*

**Soyafels**

**9,00€**

*Croustillantes croquettes maison de riz, tofu frais râpé, persil, et petits légumes de saison servies avec la mayonnaise végétale du jour*

**Tartare d'algues fraîches**

**10,00€**

*Câpres, cornichons, noix de cajou, gingembre frais & sésame grillé*

**Hoummous au dukkah**

**8,00€**

*Crème de pois chiches & tahini, gomasio d'épices & graines torrifiées*

**Salade**

**9,00€**

*Mesclun, crudités & légumes rôtis de saison, émincé de tofu, graines germées & torrifiées*

Desserts / VEGAN & GLUTEN FREE

**moelleux au chocolat noir & fleur de sel**

**8,00€**

*VEGAN*

**Douceur végétale du jour**

**8,00€**

**Crumble aux fruits de saison**

**8,00€**

**Verrine au tofu soyeux**

**8,00€**

*chocolat noir, vanille et croustillant à la noisette*

**Fruits fraîchement coupés**

**7,00€**

**Carrot cake (vegan)**

**8,00€**

*délicieux carrot cake vegan et bien sûr sans gluten aux 4 épices*

Plats

**Lasagne / vegan**

**18,00€**

*= gluten / Tempeh fumé & farce maison, variantes selon saisons, sauce tomate, herbes de Provence, béchamel végétale & crème de cajou*

**Couscous' soy & quinoa**

**18,00€**

*Aubergine, navet, carotte,courgette, poivron, fenouil, tomate, ras-el-hanout, raisins confits & harissa maison sur demande*

**Grand mezze**

**20,00€**

**Maxi Salade**

**16,00€**

*mesclun, tabouleh de quinoa (ou autre graine), persil, graines germées, légumes verts de saison, crudités... assaisonnement à part*

**Curry masala**

**20,00€**

*Garam masala maison, gingembre frais & zeste de citron, crème de cajou & coco légumes de saison, riz thaï & poêlée de champignons de Paris & shiitakés*

**Couscous' soy & semoule de blé complet**

**16,00€**

*(Gluten)*

Formules déjeuner

*Du mercredi au vendredi de 12h00 à 15h30 - hors jours fériés*

Formule Express

**15,00€**

**1 Plat au choix**

Formules Maxi

**23,00€**

**1 Entrée + 1 plat + 1 dessert**

**1 plat + 1 dessert + 1 jus de fruits pressés**

**1 Entrée + 1 plat + 1 jus de fruits pressés**

Formules Express 2 choix

**19,00€**

**1 Plat + 1 cocktail de fruits pressés**

**1 Entrée + 1 plat**

**1 Plat + 1 dessert**

Entrées

**Velouté**

**Hoummous**

**Caviar végétal du jour**

**Salade**

Plats

**Maxi salade**

**Plat du jour**

**Couscous**

**Lasagnes**

**Grand mezze**

Desserts

**Crumble**

**Verrine du jour**

**Carrot cake**

**Fruits**

Supplément Formules

**Tartare dʼalgues**

+**2,00€**

*Entrée*

**Soyafel**

+**2,00€**

*Entrée*

**Mozzarella di bufala**

+**4,00€**

*Entrée*

**Mezze**

+**4,00€**

*Entrée*

**Duo / douceur végétale du jour**

+**2,00€**

*Dessert*

**Expresso**

+**2,00€**

Inclus

*Dans chaque formule  
En libre service*

**Thé**

**Infusion**