

La Tormate Roulante

The Rolling Tomato

Sandwiches et Pitas \$5.00

Bahn-Mi Avocat tranches d'avocat cru, Sauté de chou nappa, carottes julienne et oignons avec les concombres marinés, tofu fumé et aioli à l'ail servi sur une baguette.

Avocado Bahn-Mi- Sliced raw avocado, Sautéed nappa cabbage, julienne carrots and onions with marinated cucumbers, smoked tofu and garlic aioli served on a baguette

L'Alfresco Tofu frit et pane, servi avec notre salade de pommes de terre classique, mayo d'érable aneth et sauce Bar-B-Q dans une baguette

Late Alfresco- Hard fried and battered tofu, served with our classic potato salad, maple dill mayo and bar-b-q sauce in a baguette

Sandwich Pois Chiches Épicée Nous prenons les pois chiches, le céleri, les oignons rouges, les cornichons, aneth, persil et olives noires, mélanger à la mayonnaise épicée et notre houmous et laissez mariné jusqu'à ce que sa belle et riche et servir dans un pain style maison avec de jeunes épinards.

Spicy Chick Pea Sandwich- Not tuna salad, but better! We take chick peas, celery, red onions, pickles, dill and parsley and black olives, mix in spicy mayo and our signature hummus and let marinade until its nice and rich and serve on homestyle bread with baby spinach.

Pita Houmous et Cari Un pita rempli de notre houmous de maison des poivrons rouges rôtis et ail puis nous remplissons avec du chou-fleur frit et les oignons jetés en cari madras, poivrons rouges rôtis, épinards et concombres mariné. **Sans Soya

Hummus and Curry Pita- Pita bread filled with our home made roasted red pepper and garlic hummus then we fill it with fried cauliflower and onions tossed in sweet madras curry, roasted red peppers, spinach and cucumbers. *Soy free

Creation Nilufar Le format géant, nous avons eu ce fameux boules de falafel parce que nous aimons absolument! Quatre boules de falafel, épinards, oignons, tomates concombres mariné et notre houmous maison *Sans Soya

Nilufars Falafel- Giant format, we got this famous falafel because we absolutely love it! 4 falafel balls, spinach, tomatoes, red onions and marinated cucumbers with our house hummus. . *Soy free

Casse-Croutes

Trempe-Houmous \$4.00- Notre Houmous maison des poivron rouge grillé et ail servi avec des concombres et des carottes ou Mini pain pita * Sans gluten avec des légumes, sans soja

Hummus Dip \$4.00- Our roasted red pepper and garlic Hummus served with cucumbers and carrots or mini pita bread, *Gluten free with veggies, soy free too

Salade Patates Maison \$4.00 Simple et délicieux, avec oignons, le céleri, le persil et l'aneth mélangé avec mayo de paprika fumé * Sans gluten

Potato Salad \$4.00- Simple and delicious, with spring onions, celery, parsley and dill mixed with creamy smoked paprika mayo *gluten free

Salade des pois chiches \$4.00 Notre Salade épicée de pois chiches dans une plus petite partie servi avec des mini pitas ou de légumes * Sans gluten avec des légumes

Chick Pea salad \$4.00- Our spicy chick pea salad in a smaller portion served with mini pitas or veggies *Gluten free with veggies

Samosas 2 pour \$4.00 Fait à la maison et épicée nous aimons ce croustillant régal servi avec une sauce de prune sucrée. *Sans soja

Samosas 2 for \$4.00- Spicy Homemade samosas, we love this crispy snack. Served with plum sauce. *Soy Free

Collations Vegan Dépanneur

Chips \$2.00- chips de plantain, variétés cuites bouilloire

Boissons \$2,00 boîtes de jus bio, lait de soja bio en chocolat ou à la vanille, de l'eau de noix de coco \$3.00

Chips: \$2.00- Plantain chips, Kettle cooked varieties

Drinks: \$2.00- Organic sodas, Organic soymilk in chocolate or vanilla. Coconut water \$3.00

Superbes Desserts faits par Christina

Nous avons une boulanger qui spécialisé de végétalien qui collabore avec nous pour vous donner les desserts!

*Réconfort biscuit au beurre d'arachide *Sans gluten !!!*
Peanut Butter Cookie, Gluten free! \$2.00

Brownie Chocolat Chocolate Brownie \$3.00