

# BOWLS CHAUDS POUR MAINS FROIDES



## LE CONFORT TOFU 9,90€

Trio de riz + pousses d'épinard, lentilles, kale mariné, carottes et butternut rôties, champignons rôtis, tofu fumé, coriandre.

🍽️ sauce Spicy cashew



## LE HOT CHAMPI 9,90€

Pâtes bio + pousses d'épinard, champignons rôtis (x2), brocolis, carottes & butternut rôties, oignons caramélisés, graines de courge.

Sauce blue cheese 🍽️



## LE RACLIGHT 11,60€

Pousses d'épinard (x2), pommes de terre rôties, champignons rôtis, jambon blanc, tomme au poivre, oignons caramélisés, concombres marinés, ciboulette.

🍽️ sauce Légère



## LE DIRTY CAULI 11,60€

Petit épeautre + pousses d'épinard, chou-fleur rôti au paprika, oignons caramélisés, maïs, bacon, Grana Padano AOP, ciboulette.

sauce César 🍽️



jour

Healthy by nature

# LES INCONTOURNABLES



Toutes nos recettes sont préparées chaque jour avec amour par notre brigade, à partir de produits bruts et d'ingrédients frais.

Pour toute intolérance alimentaire, n'hésitez pas à demander notre GUIDE DES ALLERGÈNES au manager du restaurant.

**jour**  
Healthy by nature

# jour *Healthy by nature*

## NOS BOWLS DE SAISON

LE COMFORT TOFU	9,90€
LE HOT CHAMPI	9,90€
LE RACLIGHT	11,60€
LE DIRTY CAULI	11,60€

## NOS BOWLS INCONTOURNABLES

LE FALA'FOLIE	9,90€	LE CHICKEN AVOCADO	11,60€
LE FRENCH QUINOA	11,60€	LE AVO CAESAR	11,60€
LE MEDITERRANEAN MIX	11,60€	LE OMEGA CRUSH	12,40€
LE GREEN PASTA	11,60€		

## BOWL SUR MESURE

### 5,90€

#### 2 BASES simple ou duo (extra 1,10€)

Salades, céréales ou pâtes bio

#### + 1 SAUCE au choix

Jour, Cæsar, Blue Cheese, Miso, Tahini, Olive & Citron, Pesto, Olive & Balsamique, UK, Légère, Spicy Cashew.

#### + 3 TOPPINGS ESSENTIEL au choix (extra 0,50€)

Ciboulette

Coriandre

Carottes râpées

Tomates cerise allongées

Brocolis vapeur

Betterave crue râpée

Mais bio

Kale bio mariné

Pois chiches marinés

Lentilles

Concombre mariné

Oignons caramélisés

Noisettes

Graines de courge

Oignons frits

Raisins secs bio

Amandes bio

Croûtons

Chips de pita

## TOPPINGS PREMIUM

### 1,50€

Chou-fleur rôti au paprika  
Champignons rôtis au persil  
Pommes de terre rôties  
Carottes et butternut rôties  
Poivrons rôtis  
Courgettes rôties  
Falafels au curcuma  
Houmous de carotte  
Œuf dur bio

Tofu fumé

### 1,90€

Comté AOP  
Grana Padano AOP  
Feta AOP  
Mozzarella di Bufala  
Tomme au poivre

### 2,00€

Demi avocat frais

### 2,50€

Thon  
Jambon blanc  
Jambon fumé  
Poulet au thym  
Bacon

### 4,50€

Pavé de saumon rôti

## BOISSONS

### FRAÎCHES

à partir de

Vittel 50cl	2,10€
Coca-cola 33cl	2,10€
Perrier fine Bulle 50cl	3,30€
Jomo 35cl	3,00€
Kombucha BIO Jubiles 25cl	3,10€
Infusion glacée 33cl	3,20€
Eau de coco 33cl	3,50€
Jus de pomme 33cl	3,60€
Alo 50cl	3,70€
Bière Briarde 33cl	3,70€

## PLATS CHAUDS & SNACKS

TAJINE DE LÉGUMES	9,20€	TARTE + SALADE	7,90€
LASAGNES RICOTTA-ÉPINARDS	9,90€	SOUPES DE LÉGUMES 35cl	4,90€
BOWL VEGAN CAJOU	9,90€	PETIT PAIN AU LEVAIN	0,50€
FUSILLIS AUX LÉGUMES	9,90€	CHIPS DE LÉGUMES BIO	2,10€

## SWEETNESS

### DESSERTS

à partir de

YAOURT «IT MILK» 0%	2,70€
FROMAGE BLANC 0% GRANOLA	2,80€
MOUSSE AU CHOCOLAT	3,10€
MANGO & COCO CHIA PUDDING	3,10€
MATCHA & COCO CHIA PUDDING	3,30€
STARLIGHT FRUITS ROUGES	3,90€
STARLIGHT STRACCIATELLA	3,90€
JE RÊVE D'ORÉO	3,90€

### PÂTISSERIES

à partir de

COOKIES	2,20€
MUFFINS	2,40€
BARRES CATHERINE KLUEGER	2,50€
CAKES	3,00€

### FRUITS

FRUIT À CROQUER	1,50€
SHAKER DE FRUITS	3,90€
MAXI SALADE DE FRUITS	4,90€

### CHAUDES

Espresso 5cl	2,00€
	30cl
Thés & Infusions	2,90€
Latte	3,20€
Americano	3,40€
Cappuccino	3,40€
Chocolat Chaud	3,40€