

## Menu

### Entrée

Cocktail de David de Lévis ( 9\$ seul)	16
Et	
Dumplings végé maison & Sauce gingembre asiatique (9\$ seul)	

### Soupes

Du jour	4,5 ou 6,5
Miso	7
Oignon gratinée	8

### Lunch et souper

Salade repas –chanvre et noix	10
Sandwich végétalien BLT cru – Salade	13
Crêpe sarrasin jambon bio- fromage	14
Crêpe sarrasin – 2 œufs bio- fromage	14
Dhal indien sur riz basmati	12
Burger bettrave portobello - Salade	14
Lasagne autrement – végé-quinoa	14

### Les à-côtés bio

Biscuit ou barre énergie maison	4,9
Tarte crue mousse avocat citron maison	7
Tarte crue avocat chocolat amandes grillées	7
Cupcake mousse cajou framboise	6
Cheese cake NY style – Végétalien, coulis	5
Chocolats maison bio (x2)	4

### Super Smoothie naturel 8,50

- Framboise / Mangue / bleuet
- ( Épinard,chanvre,menthe,coco,maca...)

## Breuvages

Eau de source Chlorophylle super concentrée	3
Kombucha Bioferme des caps 341ml	3,90
Kombucha Bioferme des caps 1 L	9,75
Eau de coco	3
Jus de pomme naturel	3,50
Spritzer naturel ( Lime/citron ou canneberge )	3,50
Chai masala (épices fraîches)-Glacé/chaud	4,75
Matcha	4,75
Matcha frappé – Lait amande – Fines herbes	4,75
Chaga (théière)	4,75

### **Thés Camellia Sinensis (théière)** 5

Assam Banaspaty (noir)	
Earl Grey (noir)	
Chai Camellia (noir épicé)	
Perles du Dragon (vert, Chine)	
Sencha Nagashima (vert, Japon)	
Zeste Éclair (sans théine)	

### **Tisanes Camellia Sinensis bio (théière)** 5

La Provençale (Énergisante)	
La Sublime (Calmante)	

### **Cafés biologiques-équitables Sud Café**

(faits avec eau de source et lait ou lait amande bio)

Espresso simple	2,60
Espresso double	3,60
Cappuccino	3
Café au lait	3
Bol café au lait	4,25
Bol chocolat chaud	4,50