



## CANTINE VEGGIE - STUDIO DE YOGA - CONCEPT STORE



### FOOD

**HOUMOUS & CRACKERS** *vegan & SG* <sup>5,6</sup> **4,50 €**  
Crackers aux graines maison, houmous au cumin, persil

**FRESH BOWL** <sup>5,6</sup> **12,00 €**  
Tagliatelle de concombre, pickles de carotte violette, grenade, betterave chiogga, menthe, graines de chia, crackers aux graines maison *vegan & sans gluten*, houmous, sauce blanche tahini & citron vert, quinoa, pousse d'épinard

**SUNNY BOWL** <sup>1,4</sup> **12,00 €**  
Brocoli rôti au poivre de timut, fregola sarda (pâtes de blé toastées), feta bio marinée au thym & citron, poivron rouge rôti, sauce pesto maison, olives noires bio, pignon de pin torréfiés, mesclun

**BOWL THAÏ** <sup>3,5,6</sup> **12,00 €**  
Nouilles de riz bio, carotte, chou chinois, tofu bio mariné au soja & sésame, edamame, avocat, pickles d'oignons rouges, noix de cajou torréfiées bio, coriandre, sauce cacahuète

**SUPPLEMENTS** **+1,50 €**  
Oeuf Mollet - Tofu rôti - Avocat - Houmous



### DESSERTS

**COOKIE VEGAN** **2,90 €**  
Chocolat noir 70%, noix de pecan & fleur de sel  
Amande, noisette bio & coeur praliné

**BROWNIE CHOCOLAT VEGAN & SANS GLUTEN** **4,00 €**

**GATEAU DU JOUR** **4,00 €**

**FROMAGE BLANC BIO, GRANOLA BIO, FRUITS FRAIS DE SAISON & SIROP D'ERABLE** <sup>1,2,4,6</sup> **4,50 €**

Supplément yaourt de soja bio <sup>3</sup> **+0,50 €**

LISTE DES ALLERGENES (POUR TOUT RENSEIGNEMENT, L'ÉQUIPE RESTE À VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION  
1. GLUTEN, 2. ARACHIDES, 3. SOJA, 4. LACTOSE, 5. SESAME, 6. FRUITS A COQUE, 7. MOUTARDE, 8. OEUF

Commandes par téléphone au 09 88 32 93 89 ou en livraison (Uber Eat & Deliveroo)  
Du mardi au samedi (10h - 17h)



## SMOOTHIES

### A BOIRE

5,50 €

**A MANGER** - Bol avec toppings : Granola bio, noix de coco râpée, cranberries bio, noix, graines de chia, fruits frais <sup>1,6</sup>

7,00 €

**ACAI BOWL** : Banane, fruits rouge glacés, açai & lait de soja

**DETOX** : Banane, mangue glacée, spiruline & lait de soja

**GOURMAND** : Banane, beurre de cacahuète, cacao & lait d'amande

**EXOTIC** : Banane, ananas glacé, lait de coco, citron



## BOISSONS CHAUDES

Café bio Ristretto, Espresso, décaféiné

1,80 €

Café Allongé bio

2,00 €

Double Espresso bio

2,60 €

Capuccino / Latte bio

3,50 €

Chocolat chaud

4,00 €

Charcoal Latte - charbon actif végétal bio, extrait de vanille, lait d'avoine bio

4,00 €

Matcha Latte bio - thé vert matcha en poudre, sirop d'agave, lait

4,00 €

Chai Latte bio - thé noir épicé, cannelle, lait

4,00 €

Golden milk bio - curcuma, gingembre en poudre, poivre noir, lait

4,00 €

Thé vert bio - Chun Mee, Gun Powder (corsé), Jasmin, 4 agrumes

3,00 €

Thé noir bio - Earl grey, Breakfast, Chaï Indien

3,00 €

Infusion, Rooïbos bio

3,00 €



## BOISSONS FROIDES

Eau plate (Les Abatilles 33CL)

2,00 €

Eau gazeuse (Les Abatilles 33CL)

2,50 €

Supplément sirop bio (orgeat, menthe, fruits rouges)

+1,00 €

Jus de fruits frais pressé à froid (uniquement le week end)

4,50 €

Orange pressée minute

4,50 €

Citron bio pressé minute

4,00 €

Kombucha bio: Hibiscus-Goji, Citron vert-Menthe, Citron-Gingembre,

4,00 €

Framboise-Rose, Mangue-Curcuma

Café frappé

4,00 €

Coco iced latte - café frappé & lait de coco ou autre lait végétal au choix

4,50 €

Matcha iced latte - matcha frappé & lait végétal au choix

4,50 €

Laits végétaux disponibles : Amande, Avoine, Soja, Coco

+0,50 €