



FOOD MENU 



Entrées / Starters

- Nachos**, base de chips et sauce végétale 6.9€
vegan  -- Fo'mage + chili sin carne
veggie -- Cheddar + chili sin carne
poulet -- Cheddar + effiloché de poulet
- Guac & chips**  5.9€

Plats / Main Dishes

Bowls


- Bowl standard** Avec 1 recette: 15.9eur // Avec 2 recettes: 18.9eur
Bowl petit Avec 1 recette: 12.9eur // Avec 2 recettes: 15.9eur
- Tout est inclus : riz assaisonné, sauce végé, légumes de saison snackés
 Choisissez une recette ou deux recettes ci-dessous :
Hong Kong -- Effiloché de poulet inspiré du *soy chicken*, cuit dans sauce soja et vin blanc / épices morceau
Jerk chicken -- Effiloché de poulet inspiré des Caraïbes, cuit dans du jus d'ananas et lait coco / mélange d'épices maison
Tadka  -- inspiré du dahl indien, lentilles corail, tomate concassée et oignons doux, autour du curry
Chili  -- inspiration TexMex, haricots rouges fondants, sauce tomate aux épices "Takkito"
- Ajoutez de la douceur : guacamole  2,9€
 Doublez le gourmand : Cheddar / fo-mage  1,9€
 Mettez le feu : sauce piquante  0,9€




Salade composée

Mélange de salades, maïs grillé épis, brocoli snacké, tomate cerise, concombre, pomme, pousse de radis, Vinaigrette maison

Avec une recette: 13.9€ ou deux recettes: 17.9€, au choix ci-dessous

- Galette de légumes** 
- Fromage halloumi grillé**
- Effiloché de poulet**

Desserts

- Délice de poire** 7,9€
 Poire pochée au vin doux et épices douces, caramélisée au miel, chantilly végétale aux parfums d'automne
- Coco Mango**  4.9€
 Chia onctueux et lait de coco, coulis de mangue frais, coco râpée



DRINK MENU

Mocktails, sans alcool 40cl

Ginger ale	4.9€
Sirop de gingembre doux, citron vert, pétillant, 40cl	
Kiwi lemonade	4.9€
Citronnade maison aux notes de kiwi, 40cl	
Chaï frappé	5.9€
Thé noir, cannelle, cardamome, gingembre doux, lait avoine, 40cl	
Indian iced tea	5.9€
Infusion de tulsi, cannelle, poivre, girofle, gingembre, 40cl	

Jus Maya

100% naturels, vegan & sans gluten 31,5cl	
P.A.M passion ananas mangue	
Goyave	4.9€
Litchi	
Eau de Coco	



Cocktails

Tiger Ginger	9.9€
Rhum ambré, gingembre, citron vert - cocktail signature	
Margarita	11.9€
Tequila, Cointreau, citron vert, sel ou sucre au choix	
Taj Mahal	9.9€
Tequila, cointreau, gingembre, cannelle, cardamome, lait avoine	
Mojito & Co.	11.9€
Mojito classique	
Mojito mangue	
Mojito gingembre	
G&T	9.9€
Gin and Tonic	

Bière pression

Bio, locale, sans gluten - Brasserie des Garrigues

Blonde, pale ale, Belle en Gouquette - 5%

Pinte 50cl	6.9€
Demi pinte 25cl	3.9€

Bière bouteille 33cl

33cl, Bio, locale, sans gluten - Brasserie des Garrigues

Blonde, indian pale ale, Frappadingue - 9%	5.9€
Blonde, indian pale ale, Degré Z - 0,7%	5.9€

Vin

Freixenet - Cava Cordon Negro Gran Seleccion

Vin blanc pétillant léger, fruité, longueur en bouche

Verre 15cl	4.9€
Bouteille 75cl	24.9€

Saint Chinian, L'Excellence, 2022

Blanc Frais et rond

Rouge Souple et gourmand

Rosé Tendu, minéral

Verre 15cl	3.9€
Bouteille 75cl	18.9€

Préjugés, Maison Ventenac, 2022

Blanc - chardonnay - bel équilibre, notes minérales

Verre 15cl	4.9€
Bouteille 75cl	24.9€

L'amie, Claud de Madame, 2018 - BIO

Rouge - grenache, syrah - fruits noirs mûrs, rond, légers tanins

Verre 15cl	4.9€
Bouteille 75cl	24.9€

Chaud

Chaï latte

Thé noir, cannelle, cardamome, gingembre doux, lait avoine

Khada

Infusion ayurvédique, tulsi & épices

Café 100% arabica

espresso / ristretto / allongé	2€
double / double serré / double allongé	3€

Irish coffee

Café, whiskey irlandais, crème fouettée végétale, sucre

Irish cream

Café, crème de whiskey, crème fouettée végétale, sucre

Grog

Rhum ambré, miel, citron vert, eau chaude