



FOOD MENU 



Entrées / Starters

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

Plats / Main Dishes

Mode d'emploi...

1. *choisissez la taille du bowl...petit ou standard?*
2. *choisissez la ou les recettes de votre bowl*
3. *choisissez les extras pour rendre votre bowl unique !*


1. **Bowl standard** 1 recette: 15.9eur (+2e recette, à part: 18.9eur)
Bowl petit 1 recette: 12.9eur (+2e recette, à part: 15.9eur)


2. **Tout est inclus : riz assaisonné, sauce végé, légumes de saison snackés... Choisissez une recette ou deux recettes ci-dessous :**

Suggestions du moment -- recettes à l'ardoise


Hong Kong -- Effiloché de poulet inspiré du *soy chicken*, cuit dans sauce soja et vin blanc, saveurs intenses

Jerk chicken -- Effiloché de poulet inspiré des Caraïbes, cuit dans du jus d'ananas et lait coco, notes subtiles parfumées

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"

3. **Rendez votre bol unique !**

Ajoutez de la douceur : guacamole  2,9€

Doublez le gourmand : Cheddar / fo-mage  1,9€

Mettez le feu : sauce piquante  0,9€



Bol taille standard
1 recette (Tadka)



Desserts

Les Pâtisseries Sublimes

Un choix de desserts délicieux aux saveurs authentiques
(Voir l'ardoise)



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	
Chai frappé	5.9€
Thé noir, cannelle, cardamome, gingembre doux, lait avoine, 40cl	
Indian iced tea	5.9€
Infusion de tulsî, cannelle, poivre, girofle, gingembre, 40cl	



Jus Maya 4.9€

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

Bière pression

Bio, locale, sans gluten - Brasserie des Garrigues

Blonde, pale ale, Belle en Goguette - 5%	
Pinte 50cl	6,9€
Demi pinte 25cl	3,9€

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

Chai latte	4.9€
Thé noir, cannelle, cardamome, gingembre doux, lait avoine	
Khada	4.9€
Infusion ayurvédique, tulsî & épices	
Café 100% arabica	
espresso / ristretto / allongé	2€
double / double serré / double allongé	3€

Irish coffee	7.9€
Café, whiskey irlandais, crème fouettée végétale, sucre	
Irish cream	7.9€
Café, crème de whiskey, crème fouettée végétale, sucre	
Grog	7.9€
Rhum ambré, miel, citron vert, eau chaude	

Entrée

Petit Nachos au choix
Mini velouté de courge 

Plat

Petit Bowl :
VEGAN  ou POULET

Dessert

Petit Coco Mango 

Plat seul	10.90€
Entrée + Plat	13.90€
Plat + Dessert	13.90€
Entrée + Plat + Dessert	15.90€

FORMULE MIDI, DE 12H À 14H
HORS WEEKEND ET JOURS FERIES

