

## À GRIGNOTER / PARTAGER

---

### À L'UNITÉ

VERSION TAPAS 8,70 €

VERSION PLAT 14 €

### PLATEAU MIXTE

PETIT 22 €

GRAND 29 €

### POTATOES MIX

Pommes de terre/Patates douces avec son trio de sauces (tartare, barbecue et chili maison)

### PAKORA

Beignets de légumes à l'indienne (chou-fleur, potiron, carotte) crudités sauce Reïta yaourt et chutney maison

### CRISPI OIGNONS

Beignets d'oignons rouges et blancs avec son duo de sauces maison (blanche et barbecue) et ses crudités

### NUGGETS VEGGIE

de pleurottes panés sauce tartare crudités et graines germées

### ACRAS

Beignets moelleux et croustillants à base de pomme de terre et algue wakame sauce aigre-douce maison sésame coriandre

### BROCHETTES DE SEÏTAN

Laquées sauce arachide accompagnées de crudités et graines germées

### SAMOSA

de patates douces, épinards, coriandre, Crudités Duo de sauces blanche et chutney de tomates à l'indienne

### NEMS

de légumes maison accompagnés de crudités sauce aigre-douce maison

VEGGIE  
CAFÉ  
VARIA

BY

*arnaud bingoni*

## PLATS

---

### LASAGNE D'HIVER / 12,50 €

aux légumes de saison sauce béchamel végétale

### HACHIS PARMENTIER / 14 €

Potiron/ pommes de terre/hâché végétal/sauce crème au lait de noisettes et oignons confits

### VEGGIE POUTINE / 14 €

Potatoes mix Carbonades de Seïtan effiloché à la Guindaille Triple & au sirop d'érable

### SEA AND CHIPS / 13,70 €

de céleri rave laitue de mer avec ses potatoes mix et son duo de sauces (tartare et chili maison)

### VEGGIE BAO BURGER/ 10,50 €

### AVEC POTATOES MIX/ 14,70 €

Bao Bun maison aux protéines de soja effilochées et laquées aux épices Thai KImshi et cornichons lacto-fermentés, oignons frits

## PLATS MIJOTÉS

---

### **VOL-AU-VENT / 14 €**

### **AVEC TRUFFE (TERTUFATA)/ 17 €**

Seïtan effiloché avec sa sauce crème végétale champignons, Petites boulettes, Bouchée à la reine accompagnée de riz complet persillé

### **CHILI SIN CARNE / 12,5 €**

Pot au feu de légumes de saison et d'haricots rouges & protéines de soja, mijoté avec Amour

### **MAFFÉ / 12,5€**

Plat africain de patates douces, légumes sauce tomatée à l'arachide et boulettes de lentilles rôties

## BOISSONS MAISON

---

### **GINGER LOVE / 4 €**

Limonade maison pétillante au curcuma, gingembre & sirop de canne

### **THÉ GLACÉ / 4 €**

Thé chai glacé pétillant, mélange d'épices maison

### **BIÈRE NATURELLE MAISON**

#### **BLONDE / 3,90 €**

#### **BLANCHE / 3,90 €**

#### **TRIPLE / 4,30 €**

La nouvelle brasserie d'Yvois & sa bière Guindaille en exclusivité au Veggie Café Varia

## SOUPES

---

### **VELOUTÉ / 6 €**

Courge Butternut coco, citronnelle, coriandre

## DESSERTS

---

### **CHEESECAKE / 7 €**

au coulis de fruits des bois

### **BANANA BREAD / 7 €**

au caramel beurre salé

### **FONDANT AU CHOCOLAT / 7 €**

à la crème de lait de coco

Tous les plats sont sans gluten sauf dans le vol-au-vent, nuggets, samosas, nems, brochettes de Seïtan, accras et les desserts

Tous les plats sont vegan sauf le Cheese-cake & le Banana bread qui contiennent des œufs.

Tous les plats sont végétariens.