




















Végét'Halles

Restaurant Végétarien et Végétalien
Cuisine fait maison



Entrée / Starter

- | | | |
|--|---|--------|
|   | Houmous de pois chiches
Hummus : Chickpea paste | 4,90 € |
|   | Tapenade d'olives noires
Black olive tapenade | 4,90 € |
|   | Terrine de champignons avec sa confiture d'oignon
Mushroom pâté with onion jam | 6,20 € |
|  | Curry rolls :oignon, pomme de terre, petit pois, carotte
Onion, potato, peas, carrot | 6,70 € |
|   | Omelette Végét'Halles aux épinards et champignons de Paris
Végét'Halles spinach and mushroom omelette | 6,70 € |
|   | Beignet de tofu avec sa myonnaise vegan
Tofu beignet with a vegan mayonnaise sauce | 6,70 € |
|   | Beignet de légumes et son chutney aux raisins
Fresh vegetable beignet with raisin chutney | 6,70 € |
|  | Bruschetta : Tapenade, tomate, poivron et aubergine mariné, basilic
Bruschetta : Tapenade, tomato, red bell peppers, eggplant, basil | 8,50 € |
|   | Assiette Végét'Halles : Tapenade, houmous, tofu, terrine de champignon, Salades
Végét'Halles appetizer : black olive tapenade, hummus, tofu, mushroom pâté and salad | 9,90 € |
|   | Petite salade d'été : Mesclun, tomate, concombre, oignon, alfalfa, carotte, ananas, haricot
Small summer Salad : Mixed green, tomato, cucumber, alfalfa, carrot, pineapple, french bean | 6,50 € |
|  | Tomate Mozzarella
Tomato Mozzarella | 6,50 € |
| | Entrée du jour
Starter of the day | 5,70 € |



= Gluten Free



= Vegan

prix nets (TTC) et service compris

Plat / Main Course

 	Assiette Composée Crudités, tofu, terrine de champignons, confiture d'oignons, légumineuse du jour, houmous, tapenade, marinade. Fresh raw vegetables, tofu, mushroom pâté, onion jam, legume of the day, hummus, black olive tapenade, marinated red peppers and aubergines	13,10 €
 	Assiette Légumes Vapeur Minute Assortiment de légumes de saison à la vapeur minute, sauce mayonnaise vegan Assortment of steamed seasonal vegetables served with a vegan myaonnaise sauce	13,10 €
	Lasagnes aux légumes gratinés au fromage + salade Courgette, poivron, aubergine, carotte, champignons de paris, oignon, tomate. Courgette, bell pepper, eggplant, carrot, mushroom, onion, tomato, cheese and served with a salad	13,10 €
	Poulet Végétal (Protéines de soja), sauce aux échalotes Vegetable "Chicken" (soy protein) with a shallot sauce.	13,10 €
	Brochettes de Crevettes végétal (protéines de soja) à l'ananas & citronnelle "Shrimp" Kebab (soy protein) with pineapple & lemon grass	13,10 €
	Brochettes de Kebab végétal (protéines de soja), marinées au gingembre Vegetable "Chicken" Kebab (soy protein), marinated in ginger	13,10 €
	Escalope de seitan (protéines de blé), sauce aux champignons Seitan cutlets (wheat protein) with a mushroom sauce	13,10 €
	Rôti de champignons avec sa sauce mûre et gingembre Mushroom loaf with a blackberry-ginger sauce.	13,10 €
	Burger Végét'halles (protéines de blé) servi avec frites et salade Végét'halles Burger (wheat protein) served with chips and a salad	13,10 €
	Croustille Burger (Protéines de soja) servi avec frites et salade Crispy Burger (soy protein) served with chips and a salad	13,10 €
	Linguini au Pesto et Boulettes de pois chiche Linguini with pesto and chickpea ball	13,10 €
 	Aubergine basilic au lait de coco & Protéines de soja Eggplant and vegetable soy protein in a coconut-basil sauce	13,90 €
 	Curry aux Légume & Protéine de soja Vegetable and soy protein curry	13,50 €
	Assiette du Sportif Escalope de Seitan , Steak végétal , brochette de crevette à l'ananas & citronnelle Seitan cutlets (wheat protein), steak (soy protein), shrimp & pineapple kebab (soy protein) with lemongrass	18,40 €
	Plat du jour Dish of the day	13,10 €
	Supplément de sauce / Extra sauce	1,50 €
	Supplément d'accompagnement / Extra side	3,00 €











= Gluten Free








= Vegan

prix nets (TTC) et service compris

Salade / Salad

 	Salade Végét'Halles Salade mixte, pignons de pin, noix grillées, poire, carotte, tomate, concombre Mixed greens with pine nut, carrot, tomato, cucumber, pear, grilled nut.	12,20 €
 	Salade Printanière Salade mixte, tomate, concombre, avocat, tofu poêlé au sésame, champignons de paris, haricot vert, raisin sec Mixed greens with tomato, cucumber, avocado, mushroom, green beans, raisins and tofu fried with sesame seeds	12,20 €
 	Salade Italienne Salade mixte, tomate, tomate séchée, olive, basilic, poivron, aubergine marinée, tofu poêlé au sésame Mixed greens with tomato, bell pepper, marinated eggplant, sundried tomatoes, olives, basil and fried tofu	12,20 €
	Salade Fermière Salade mixte, poulet végétal (protéines de soja), tomate, concombre, carotte, poivron, tofu, pomme de terre Mixed greens with vegetable chicken (soy protein), tomato, cucumber, carrot, bell pepper, tofu fried and potato	12,20 €
	Salade Océane Salade mixte, algue, tomate, concombre, carotte, alfalfa, crevette végétale (protéines de soja) sauce sésame Mixed greens with seaweed, tomato, carrot, alfalfa, vegetable shrimp (soy protein) and sesame sauce	12,20 €
	Salade au Chèvre chaud Salade mixte, tomate, concombre, carotte, alfalfa, chèvre sur toast, sauce pomme caramel Mixed greens with tomato, carrot, alfalfa, toast with goat cheese, apple caramel dressing	12,20 €

Dessert/ Dessert

	Crumble du jour Crumble of the day	5,90 €
	Gâteau à la carottes Carrot Cake	5,90 €
	Gâteau au Chocolat et à la banane Chocolate and Banana Cake	5,90 €
 	Crème au chocolat noisette Chocolate Hazelnut Cream	5,90 €
 	Mangue Délice et sa salade de fruits Frais Mango pudding with fresh fruit	6,70 €
 	Coco des îles Coco island	6,70 €
 	Yaourt de soja avec un coulis de fruits Soy yogurt with fruit coulis	5,50 €
 	Salade de Fruits Frais Fresh fruits salad	6,90 €
	Café ou thé Gourmand : Crème au chocolat noisette, gâteau du jour, fruits frais Chocolate Hazelnut Cream, cake of the day, fresh fruit	8,90 €
	Assiette fromages du moment Cheeses of moment	7,90 €
	Cheesecake a la New-Yorkais New York Cheesecake	7,20 €
	Tiramisu au sésame Sesame tiramisu	5,90 €
	Dessert du jour Dessert of the day	5,90 €



= Gluten Free



= Vegan

prix nets (TTC) et service compris

Boisson / Drink

Jus de Fruit Frais Pressés 29cl / Fresh juice

Carotte ou Carotte-Gingembre / Carrot-Ginger	5,90 €
Orange / Orange	5,90 €
Carotte - Citron - Orange / Carrot - Lemon - Orang	5,90 €
Pamplemousse / Grapefruit	5,90 €
Cocktail du jour sans alcool	5,90 €

Bière sans Alcool / Beer without alcohol

Buckler Pur Malt 27 cl	4,00 €
Spelty épautre 33cl Bio	5,00 €
Blondy épautre 33cl Bio	5,00 €
Panaché épautre 33cl Bio	5,00 €
Cherrylor 33cl (à la cerise) Bio	5,00 €

Apidbul Bio

Boisson Pétillante à base de pomme / Sparkling drink with apple	29cl	50cl	BT 75cl
Cassis / blackcurrant	5,20 €	9,20 €	13,90 €
Framboise / raspberry	5,20 €	9,20 €	13,90 €
Myrtille / blueberry	5,20 €	9,20 €	13,90 €
Fruit passion/ Passion fruit	5,20 €	9,20 €	13,90 €

Lassi Vegan 29cl Bio

Nature, Sucre, Mangue, Framboise ou Rose sugar, mango, raspberry or rose	5,70 €
Lait de soja 25cl / Soya Milk Bio	2,50 €
Café, Décaféiné / Coffee, decaffeinated	1,80 €
Double Café / Double coffee	3,50 €
Café céréals / Ceral coffe	1,80 €
Café Noisette au lait de soja	2,00 €
Café Latté au lait de soja / Coffee with soya milk	2,90 €
Chocolat Chaud au lait de soja / Hot chocolate witl	3,90 €

Thé "Jardin de Gaïa" Bio / Tea Bio

Thé rouge / Red tea Bio

Bonne espérance : rooibos, gingembre	3,60 €
Rooibos Sauvage	

Thé vert / green tea Bio

Fruits Défendus : thé vert, Pomme, Poire	3,60 €
Lézarthé : thé vert, maté, lemongrass, gingembre, guarana	
Romance indienne : Thé vert, Mangue, Pêche	
Le thé vert des samouraïs : Gingembre, Verveine	
Gunpowder	
Jardin d'épices : fenouill, anis, cumin, menthe, coriandre	
Objectif Minceur : thé vert et noir, menthe poivrée, maté	
Jasmin flowers	
Earl Grey	
Thé vert du japon	

Apéritif /digestif

Kir au vin blanc / Kir white wine 10cl	4,50 €
Rhum Diplomatico 12ans 4cl	8,00 €
Jack Daniel's 4cl	7,00 €
Calvados, Cognac, Armagnac 4cl	6,00 €
Gets 27, Bailey's, Campari	4,50 €
Martini rouge, Martini blanc, Porto cruz	4,50 €

Cidre Bio

	29cl	50cl	BT 75cl
	5,20 €	9,20 €	13,90 €

Bière Alcoolisée / Beer with alcohol

Heineken 25cl	4,60 €
Gluten Free 33cl Bio	5,60 €
Sturm Beer Ambrée Gluten Free Bio	5,60 €
Sturm Beer Blonde Gluten Free Bio	5,60 €

soft

Evian, Badoit 50cl	3,60 €
Evian, Badoit 1L	7,00 €
Coca-Cola ou Coca-Zéro 33cl	4,00 €
Orangina 25cl	3,60 €
Perrier 33cl	3,60 €
Ice Tea 25cl	3,60 €

Bionade 33cl Bio

Litchi / litchi	4,50 €
Orange-Gingembre / orange-ginger	4,50 €
Sureau / elderberry	4,50 €
Cola Bio	4,50 €

Tchai Maison Bio

Thé indien aux épices et lait de soja	
Tasse 29cl	3,60 €
Pichet 50cl	6,70 €

Infusion /Tisane Bio

Jardin enchanté : Menthe douce, marjolaine, camomille	3,60 €
Bonne nuit : Mélisse, tilleul, lavande, camomille	
Bonne Humeur : Camomille, mélisse, anis, fenouille	
Délice des Fruitières : Pêche, agrumes	
Menthe Douce	
Calmetoux : Menthe, sauge, camomille, sureau, tilleul	
Vitalité : Maté, lemongrass, pomme	
Verveine	
camomille	

Thé Noir / black tea Bio

Baiser Gourmand : Thé Noir, Feuille de Fraisier, Framboise	3,60 €
Mon Amour : Mélange de fleurs des meilleurs crus du Darjeeling	
love Supreme : Thé Noir Aux épices	
Blanche Rose et Rose rouge	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé sachez apprécier et consommer avec modération
Alcohol abuse is dangerous for your health consume and enjoy in moderation

prix nets (TTC) et service com

