




Entrée / Starter

Houmous de pois chiches Vegan 	6
Hummus : Chickpea paste	
Tapenade d'olives Vegan 	6
Black olive tapenade	
Caviar d'aubergine Vegan 	6
Eggplant caviar	
Terrine de Champignons avec sa confiture d'oignon Vegan 	6,5
Mushroom pâté with onion jam	
Beignet de légumes et son chutney aux raisins Vegan 	6,5
Vegetable fritters with raisin chutney	
Curry Rolls : Vegan	6,5
Oignon, pomme de terre, petits pois, carotte, épices Onion, potato, peas, carrot, spices	
Tomate Mozzarella Pesto 125gr 	6,5
Tomato Mozzarella Pesto 125gr	
Bruschetta : Vegan	7
Tapenade, tomate, poivron et aubergine mariné, basilic, alfa (option gratinée au fromage non vegan +2€) Tapenade, tomato, red bell pepper, marinated eggplant, basil, alfa (extra cheese no vegan +2€)	
Assiette Végét'Halles : Vegan 	11
Tapenade, houmous, caviar d'aubergine, tofu poêlé, terrine de champignons, chutney au raisin, salade Tapenade, hummus, Eggplant caviar, tofu, mushroom pâté, raisin chutney, salad	
Entrée du jour / Starter of the day	6

Boîte à emporter unité/ Take away box each : 0,5€

prix net € service compris / net price € including service

 sans gluten / gluten free

Poke bowl

Marine : **Vegan**  13

Céréale, mélange de graines, gomasio, avocat, concombre, crevettes de soja, tomates, algues wakame, alfalfa, sauce sésame

Cereal, mixed seeds, gomasio, avocado, cucumber, vegan soy shrimps, tomato, seaweed wakame, alfalfa, sesame sauce

Forrestier : **Vegan**  13

Mesclun, légumineuse du jour, tomate, concombre, betterave cuite, avocat poêlé de champignons, steak soja pané, alfalfa, sauce sésame

Mixed salad, legume, tomato, cucumber, beetroot, avocado, pan-fried mushrooms, breaded soy steak, alfalfa, sesame sauce

Cru : **Vegan**  13

Mesclun, mélange de graines, betterave crue, choux, tomate, concombre, avocat, ananas, grenade, jambon végétales au soja, alfalfa, sauce sésame


Mixed salad, mixed seeds, raw beetroot, cabbage, tomato, cucumber, avocado, pineapple, pomegranate, soy ham, alfalfa, sesame sauce

Salade

Salade Printanière **Vegan**  13

Salade, tomate, concombre, avocat, champignon, haricot vert, raisin sec, tofu poêlé au sésame

Salad, tomato, cucumber, avocado, mushroom, green bean, raisin, tofu fried with sesame seeds

Salade Italienne **Vegan**  13

Salade, tomate séchée, câpre, basilic, poivron, aubergine marinée, courgette, tofu

Salad, sundried tomatoes, capers, basil, bell pepper, marinated eggplant, zucchini, tofu

Salade Océane **Vegan** 13

Salade, algue Wakame, tomate, concombre, carotte, alfalfa, crevette au soja vegan vinaigrette aux sésame

Salad, Wakame seaweed, tomato, cucumber, carrot, alfalfa, vegan soy shrimp, sesame sauce

Salade au chèvre chaud & miel (10 minutes d'attente) 13

Salade, tomate, concombre, noix, carotte, alfalfa, chèvre sur toast & miel

Salad, tomato, cucumber, nuts, carrot, alfalfa, toast with goat cheese & honey

Boîte à emporter unité/ Take away box each : 0,5€

prix net € service compris / net price € including service

 sans gluten / gluten free

Plat / Main dish

Tous nos plats sont servis avec des céréales, légumineuses et légumes du jour sauf indication contraire

All main dish is served with cereals, legumes and vegetables excepte indication


Assiette Composée : Vegan 	14
Crudité, tofu, terrine de champignon, confiture d'oignons, houmous, tapenade, marinade légumes, légumineuses Fresh raw vegetables, tofu, mushroom pâté, onion jam, hummus, tapenade, marinated vegetables, legumes	
Légumes Vapeur Minute Vegan 	13,5
Assortiment de légumes à la vapeur, céréales & légumineuses, sauce véganaise Mix of steamed vegetables served with veganaise sauce, cereals & legumes	
Aubergine basilic au lait de coco steak de soja pané Vegan (sans gluten à la demande)	14
Eggplant and vegetable soy steak breaded in a basil coconut milk sauce (gluten free on request)	
Curry aux légumes & steak de soja pané, servie avec du riz Vegan (sans gluten à la demande)	13,5
Vegetables curry and vegan soy steak breaded, served with rice (gluten free on request)	
Brochettes de kebab végétal, Protéines de soja marinées au gingembre (10 minutes d'attente) Vegan	14
Vegetable soy protein marinated with ginger	
Brochettes de crevettes de soja & ananas mariné à la citronnelle(10 minutes d'attente) Vegan	14
Vegetable soy shrimps & pineapple, marinated lemongrass	
Rôti de champignons avec sa sauce mûre & gingembre Vegan	13,5
Mushroom loaf with blackberry & ginger sauce	
Burger Végét'halles, pain boulangerie La Parisienne Vegan	14
Steak de seitan (protéine de blé), veganaise, cornichon, tomate, avocat, alfalfa servi avec des frites & salade Wheat Steak, veganaise sauce, avocado, tomato, alfalfa, served with french fried & salad	
Croustille Burger, pain boulangerie La Parisienne Vegan	14
Steak de soja pané, veganaise, cornichon, oignon, tomate, alfalfa servi avec des frites & salade Soy steak breaded, veganaise, gherkin, onion, tomato, alfalfa, served with french frie & salad	
Linguini pesto aux champignons poêlé à l'ail & coriandre Vegan	14
Linguini pesto sauce with mushrooms garlic & coriander	
Escalope de Seitan (protéine de blé) avec sa crème aux champignons Vegan	13,5
Seitan cutlets (wheat protein) with mushroom sauce	
Poulet Végétal (protéines de soja), sauce échalotes Vegan	13,5
Vegetable Chicken (soy protein) with shallot sauce	
Assiette du Sportif : Vegan	19
Escalope de seitan, poulet végétal, brochette de crevette végétal à l'ananas & citronnelle Seitan cutlets, Vegetable Chicken, Shrimp kebab pineapple and lemongrass	
Lasagnes aux légumes gratinées au fromage	13,5
Courgette, poivron, aubergine, carotte, champignon, oignon, tomate, servi avec de la salade zucchini, bell pepper, eggplant, carrot, mushroom, onion, tomato, served with a salad	
Plat du jour / Dish of day	13,5

Dessert

Crumble du jour <i>Vegan</i> Crumble of the day	6
Gâteau à la carotte et raisin sec <i>Vegan</i> Carrot and raisin cake	6
Gâteau au chocolat et à la banane <i>Vegan</i> Chocolate and banana cake	6
Café ou thé gourmand <i>Vegan</i> 3 assortiments de desserts selon l'envie du chef 3 different desserts according to the desire of the chef	8
Coco des îles <i>Vegan</i>  Coco island	6
Panna cotta au coulis de fruit <i>Vegan</i>  Panna cotta with fruit coulis	6
Crème au chocolat à la noisette <i>Vegan</i>  Chocolate hazelnut cream	6
Tiramisu au sésame Sesame Tiramisu	6
Pudding de chia au lait de coco, coulis de mangue & salade de fruits frais <i>Vegan</i>  Pudding of chia with coco milk, mango coulis & fresh fruits salad	6,5
Salade de fruits frais <i>Vegan</i>  Fresh fruits salad	7
Cheesecake Cheesecake	8
Glace et sorbet du moment artisanal  Artisanal ice cream & sorbet	3/boule
Dessert du jour Dessert of day	6

Boîte à emporter unité/ Take away box each : 0,5€

prix net € service compris / net price € including service

 sans gluten / gluten free

Les Apéritifs et Digestifs

Kir au vin blanc (au Prosecco +1€)	6
Martini Rosso ou Blanco 6cl	6
Campari 6cl	7
Porto Cruz 6cl	6
Whisky Jack Daniel's 4cl	8
Whisky Nikka (Japon) 4cl	10
Rhum Diplomatico 12 ans 4cl	8
Calvados, Cognac ou Armagnac 4cl	8
Gets 27, Bailey's 4cl	7

Cocktails alcool

Mojito (Rhum, Menthe, citron vert, sucre roux)(au prosecco +1€)	7
Spritz (Apérol, Prosecco et eau pétillant)	7
Moscow Mule (vodka, citron vert, ginger beer)	9
Negroni (Gin, Campari et Martini Rosso)	8

Les Pressions

	25cl	50cl
MORETTI Blonde	4,5	8,5
Edelweiss Blanche	4,5	8,5

Les Bouteilles

Gluten Free Blonde Bio 33cl	6,5
Cidre Bio 33cl	6,5
Spelty d'épautre (<0,5%) Bio 33cl	6,5
Blondy d'épautre (<0,5%) Bio 33cl	6,5

Les Boissons Fraîches

Jus pressés 29cl

ACE (Carotte, orange, citron)	6
Orange	6
Carotte	6
Carotte et gingembre	6

Les Lassi Vegan (yaourt & lait de soja) 29cl

Au choix : Mangue, Framboise ou à la Rose	6
---	---

Soft

Castalie 50cl : Eau Plat ou Pétillante	1,5
Coca Cola, Coca Zéro 33cl	5
Perrier 33cl	5
Bionade 33cl (Limonade) Bio	5,5
Parfums : Orange/Gingembre ou Sureau	
Ginger Beer 20cl	5

Boisson Chaud

Café Espresso Bio	2,2
Décaféiné	2
Café Noisette Bio	2,5
Café Latté	4,5
Chocolat chaud	4,5
Thé « Jardin de Gaïa » Bio	4

Rouge

	12cl	50cl	75cl
<u>Bourgogne</u>			
Bourgogne « Signature Pinot Noir », Domaine Champy AOP			39
Marsannay, Domaine Champy AOP			55
Savigny Les Beaune, Domaine Champy AOP BIO			66
Volnay, Domaine Champy AOP BIO			80
<u>Languedoc Roussillon</u>			
Côtes Catalanes « Canon du Maréchal » IGP Vegan Biodynamie	5,5	17,5	26
Côte de Vivarais « Notre Dame de Cousignac » sans sulfite ajouté AOP Vegan BIO	6	19	28
Pays d'Oc « Secret de Lunes » Pinot noir IGP BIO	6	19	28
Côte du Roussillon « Hommage », sans sulfite ajouté AOP Biodynamie			29
Côte de Roussillon « John Wine » sans sulfite ajouté AOP Biodynamie			28
Faugères « Un pour Tous » sans sulfite ajouté AOP			29
Pic Saint Loup « Domaine des Rocs » AOP BIO			35
Saint-Guilhem-le-désert « L'Autochtone » vin nature IGP BIO			36
<u>Vallée du Rhône</u>			
Côte du Rhône « Les Collines » AOP			26
Crœze-Hermitage « Les Paillanches » AOP			39
Château Neuf du Pape « Clos de l'Oratoire » AOP			66
<u>Sud-Ouest, Cahors</u>			
Comté Tolosan « Malbec Rigal » IGP	5	17	25
Cahors « Château de Chambert » AOP Biodynamie			39
<u>Bordeaux</u>			
Bordeaux supérieur « Château La Roberterie » AOP BIO	6	20	29
Bordeaux Supérieur « Château Grand Renom » AOP			30
Médoc Cru Bourgeois, « Château Lacombe Noillac » AOP			39

Rosé

	12cl	50cl	75cl
Côtes Catalanes « La Cuvée Des Halles » vieilles vignes IGP	5	17	23
Méditerranée « Epure » IGP	5	17	24
Camargue « Le Pive Gris » IGP BIO	5,5	17,5	26
Côte de Provence « Esprit Gassier » AOP			29

Blanc

	12cl	50cl	75cl
Côtes Catalanes « La Cuvée Des Halles » vieilles vignes IGP	5	17	23
Côte de Vivarais « Notre Dame de Cousignac » AOP BIO			25
Côte Catalanes « Canon du Marechal » IGP Vegan Biodynamie	5,5	17,5	26
Pays D'Oc Chardonnay « La Chevalière » IGP Vegan BIO	6	19	28
Mâcon Village, Domaine Champy AOP			35
Bourgogne « Chardonnay », vin non filtré AOP			35
Chablis « St Martin Laroche » AOP	8	29	49
Pouilly Fuissé, Domaine Champy, vin non filtré AOP			55

Prix net / Service compris