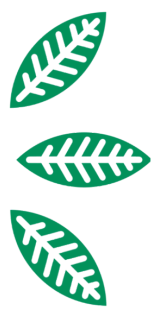




# ALOE VEGA



## LES BOWLS 12€



### THAÏ

Nouilles de riz, crudités sauce soja gingembre, crémeux de petits pois au wasabi, menthe et coriandre, cacahuètes grillées

### BUDDHA

Riz Jasmin, houmous nature, pickles de chou rouge au sésame, pousses d'épinard, butternut rôti au paprika fumé, mélange de graines et baies



## LES DESSERTS 4€

### ENERGY BALLS

Coco cacao & Banane cacahuètes

### CHIA PUDDING AU LAIT DE COCO

Ananas frais et coulis de fruits exotiques

### CARROT CAKE AUX 4 ÉPICES

## LES BOISSONS

**KOMBUCHA CITRON GINGEMBRE BIO 4€**

**THÉ GLACÉ PÊCHE BIO 3.5€**

**EAU DE COCO 3.5€**

**SAN PELLEGRINO 2€**

**CAFÉ BIO 1.8€**

**EAU 1€**

## EN FORMULE

**UN BOWL + UN DESSERT**

**14€**



**Cuisine 100% végétale et faite maison**

Les recettes proposées sont sans gluten