

## Les Desserts

Crumble du jour	6€
Gâteau au chocolat et à la banane	6€
Gâteau à la carottes et raisin sec	6€
Café ou Thé (+1€) gourmand 3 Assortiments selon l'envie du chef	11€
Salade de fruits frais : Assortiment de 5 fruits de saison	12€
Crème au chocolat et noisette	7€
Tiramisu au sésame (non vegan)	7€
Pudding de chia au lait de coco coulis de mangue & salade de fruits frais	6,5€
Dessert du jour	6€

## Les Boissons Chaudes

Café Espresso <b>Bio</b>	2,5€
Café Latté (lait de soja) <b>Bio</b>	4,5€
Décaféiné	2,5€
Thé « Jardins de Gaïa » <b>Bio</b>	4€
supplément lait de soja <b>Bio</b>	1€

## Les Boissons

### Avant et/ou Après

Kir au vin blanc	7€
Kir Prosecco	9€
Rhum Diplomatico 12 ans 4cl	8€
Whisky Jack Daniel's 4cl	9€
Whisky Nikka 4cl	12€
Calvados, Cognac ou Armagnac 4cl	8€
Gets 27, Bailey's, Campari	6€
Martini Rosso ou Blanc 6cl	6€
Porto Cruz 6cl	6€

### Cocktail alcool

Mojito (Rhum, Menthe, citron vert, sucre roux)	10€
Spritz (Apérol, Prosecco)	10€
Moscow Mule (vodka, citron vert, ginger beer)	11€
Gin Tonic (Gin, citron, tonic water)	10€
Caïpirinha (Cachaça, citron vert, sucre)	10€

### Bière Pression

	25cl	50cl
Pression Moretti Blonde	5,5€	9,5€
Pression Affligem Blanche	5,5€	9,5€

### Bière en bouteille 33cl

Bière <b>Gluten FREE</b> Blonde <b>Bio</b>	7,5€
Blondy d'épautre (sans alcool <0,5%) <b>Bio</b>	7€
La Parisienne <b>Bio</b> : Blonde ou Blanche	7€
La Parisienne IPA <b>Bio</b>	7,5€
Cidre Brut <b>Bio</b>	7€

### Soft

Castalie Eau Plat 50cl	2€
Castalie Eau Pétillante 50cl	2,5€
Limonade ou Cola 33cl <b>Bio</b>	6€
Diabolo 33cl <b>Bio</b> : Grenadine, Thé pêche, Menthe, Citron, Fraise, Sureau	6,5€
La French Ginger Beer 25cl	6€
La French Tonic Water 25cl	6€

### Jus de Fruits Pressé 29cl

Orange	6,5€
Carotte	6,5€
Carotte & gingembre	6,5€
ACE : Carotte, Orange, Citron	6,5€

Lassi Vegan : Mangue, Framboise ou à la Rose	6,5€
--	------



# VEGET'HALLES

Vous accueille avec passion depuis 2007




## Fait Maison au Fil des Saisons

## Les Allergènes

Vegan	Sésame	Fruits à coques
Oeuf	Soja	Gluten
Arachide	Lait	Moutarde
Celeri		



## Les Entrées








- Houmous de pois chiches   6€
- Tapenade d'olives noires  6€
- Caviar d'aubergine  6€
- Terrine de Champignons   6,5€  
et sa Confiture d'oignon
- Beignet de légumes (5 pièces)  7€  
et son Chutney aux raisins
- Curry Rolls (2 pièce)    7€  
Oignon, pomme de terre, petits pois, carotte, épices
- Camembert Rôti au miel, noix & salade   10€  
(10 minutes d'attente) (non vegan)
- Assiette Végét'Halles    13€  
Tapenade, houmous, caviar d'aubergine, tofu poêlé, terrine de champignons, confiture d'oignon, chutney au raisin
- Entrée du jour 6€

## Les Salades

- Salade Océane     15€  
Salade, algue wakame, tomate, concombre, carotte, betterave, choux, crevette au soja, vinaigrette aux sésame
- Salade chèvre chaud & miel    15€  
Salade, tomate, concombre, noix, pignon de pin, carotte, oignons frits, beignet chèvre & miel  
(10 minutes d'attente)









## Les Poké Bowl

- Chirachi    15€  
Riz, mélange de graines, avocat, concombre, saumon vegan (konjac, tapioca), tomates, algues wakame, choux, betterave, gingembre mariné, sauce sésame
- Forrestier     16€  
Mesclun, légumineuse du jour, mélange de graines, tomate, concombre, betterave, avocat, poêlé de champignons à l'ail & coriandre, steak de seitan pané, sauce sésame (sans gluten à la demande +1€)

## Les Burgers

- Pain Burger et frite maison 
- Croustille Burger      15€  
Steak de soja pané, veganaïse, cornichon, oignon, tomate, salade, choux, servi avec des frites maison
- Végét'halles Burger      15€  
Steak de seitan, sauce BBQ, oignons frits, tomate, avocat, salade, choux, servi avec des frites maison
- Mega Burger      20€  
Double steak (soja pané & seitan), veganaïse, sauce BBQ, oignon frit, oignon, cornichon, tomate, avocat, salade, choux, servi avec des frites maison

## Les Pâtes

- Linguini pesto aux champignons    16€  
Poêlé à l'ail & coriandre, steak de seitan pané
- Linguini à la Basquaise    15€  
Tomate, ail, poivron, oignon, olive, herbe de Provence, steak de seitan pané



## Les Plats

- Assiette Composée     15€  
Crudité, tofu, terrine de champignon, confiture d'oignons, houmous, tapenade, caviar d'aubergine, chutney au raisin, légumineuse du jour
- Légumes Vapeur Minute   14€  
Assortiment de légumes à la vapeur, sauce véganaïse, céréale & légumineuse du jour
- Aubergine basilic au lait de coco    16€  
Soja Pané, céréale & légumineuse du jour (sans gluten à la demande +1€)
- Curry aux légumes    15€  
Pomme de terre, carotte, poivron, oignon, courgette, Steak de seitan pané, céréale du jour (sans gluten à la demande +1€)
- Poulet Végétaux sauce aigre douce    16€  
Ananas, oignon, poivron, carotte, courgette, céréale & légumineuse du jour
- Rôtie de champignons    15€  
Sauce mûre & gingembre, céréale, légumineuse et légumes du jour
- Escalope de Seitan    15€  
Crème aux champignons, céréale, légumineuse et légumes du jour
- Lasagnes aux légumes   15€  
Courgette, poivron, aubergine, carotte, champignon, oignon, tomate, gratinées au fromage, salade (non vegan)
- Assiette du Sportif     21€  
Steak de seitan sauce champignon, steak de soja pané sauce veganaïse, poulet végétal sauce échalote, céréale, légumineuse & légumes du jour
- Plat du jour 14€

Boîte à emporté : 0,50€ unité

Prix net, service compris



4€

### ROOIBOS – Sans Théine

**DOUCEUR ETOILEE**, Épices – Orange : Afrique du sud,  
Rooibos, épices 7% (cannelle, gingembre, poivre noir,  
clous de girofle, cardamome), arômes naturels  
(orange douce 2%, pomme, fraise, cannelle), hibiscus.

**HONEYBUSH** : Afrique du sud, Rooibos, honeybush

**ROOIBOS NATURE** : Afrique du sud

**ROOIBOS FRUITS ROUGE**

### TISANE– Sans Théine

**BONNE NUIT** : Mélisse, fleurs de tilleul, camomille,  
lavande

**VERVEINE MENTHE**

**MATE VERT** : stimulant et drainant

**DIGESTION** : Fenouil, menthe poivrée, camomille,  
romarin, carvi, anis

**DETOX** : Feuilles de Mûrier, mélisse, fleurs de tilleul,  
romarin, serpolet, pétales, Agrumes : Pomme,  
hibiscus, orange, arômes naturels 4%  
(bergamote, orange douce, mandarine,  
pamplemousse, citron)

### AYURVEDA – Sans Théine

**PITTA** Longue vie : Cannelle, gingembre, anis étoilé,  
clous de girofle.

**VATA** Paix intérieure : Fenouil, réglisse, coriandre,  
cardamome

**KAPHA** Energie Vitale : Anis étoilé, gingembre, cannelle,  
coriandre, poivre noir



### THE VERT

**MAMBO MANGO** : Thé vert, mangue & citron

**HIMALAYA Nature** : Inde, Darjeeling **SENCHA** : Japon

**JASMIN** : Chine

**THE VERT A LA MENTHE**

### THE NOIR

**EARL GREY** à la Bergamote : Inde, Darjeeling

**BREAKFAST** : thé noir, Inde

**MASALA TCHAI**, Épices :

Thé noir, épices 10% (gingembre, cannelle, cardamome,  
clous de girofle, poivre noir)

### THE BLANC

**FLEURI** : Rose – Lotus : Thé blanc, arômes naturels 2%  
(fleurs de sureau, lotus, rose)

**POESIE D'HIVER** : Thé blanc, fève tonka, huile essentielle  
d'orange, extrait de vanille



# Carte

**Vin  
&  
Thé**

## Vin au Verre

### Rouge

	14cl	50cl
ARTESIS, Côte du Rhône, OGIER AOC Bio	5,5€	18€
CANON DU MARECHAL, Côtes Catalanes, IGP Vegan Biodynamie	5,5€	18€
LES ALLEES DE JULES, Bordeaux, AOP HVE	5,5€	18€

### Rosé

CANON DU MARECHAL, Côtes Catalanes, IGP Vegan Biodynamie	5,5€	18€
PIVE GRIS, Camargue, IGP Bio	5,5€	18€
LE ROSE DE JULIE, Malbec, La Grazette IGP	5,5€	18€

### Blanc

LA CHEVALIERE, Chardonnay, Pays D'Oc IGP Vegan Bio	6,0€	19€
CANON DU MARECHAL, Côte Catalanes IGP Vegan Biodynamie	5,5€	18€
NAONIS Prosecco Extra dry (petillant)	8,0€	

\*\*\*\*\* Vin Du Mois \*\*\*\*\*

### Rouge

L'AUDACIEUX, Devois Des Agneaux D'Aumelas,  
AOP Bio Cépage : Syrah, Grenache

Bouteille 75cl : 28€

Verre 14cl : 6€ Pichet 50cl : 19€

### Blanc

PICPOUL DE PINET, Do. Des Terres Blanches  
AOP Bio Cépage : Piquepoul Blanc

Bouteille 75cl : 28€

Verre 14cl : 6€ Pichet 50cl : 19€

## Rouge

75cl

### Bourgogne

SIGNATURE, Pinot noir, Domaine Champy AOP	45€
MARSANNAY, Domaine Champy AOP	50€
SAVIGNY LES BAUNES, Domaine Champy AOP Bio	66€
VOLNAY, Domaine Champy AOP Bio	80€

### Languedoc Roussillon

CANON DU MARECHAL, Côtes Catalanes, IGP Vegan Biodynamie	26€
SECRET DE LUNES, Pinot Noir, IGP Bio	28€
JOHN WINE, Côte de Roussillon, AOP Biodynamie sans sulfite ajouté	31€
MAS DE LUNES, L'Emblématique 1936, AOP Bio	32€
MOSAÏQUE, Faugère, sans soufre ajouté AOP Bio	32€
L'AUTOCHTONE, Saint-Guilhem-le-désert VIN NATURE IGP Bio	36€
PIC SAINT LOUP, Domaine des Rocs, AOP Bio	37€
L'EXTREME, Causse d'Arboras, AOP Bio	36€

### Vallée du Rhône

ARTESIS, Côte du Rhône, OGIER AOC Bio	27€
L'ORIENTALE, Crozes-Hermitage, OGIER AOP	42€
L'AME, Chateauneuf du Pape, OGIER AOP Bio	60€

### Bordeaux

LES ALLEES DE JULES, AOP HVE	26€
LACOMBE NOAILLAC, Medoc Vru Bourgeois, AOP	37€
TOUR DE CAPET, Saint-Emilion Grand Cru, AOC	67€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## Rosé

75cl

CANON DU MARECHAL, Côtes Catalanes, IGP Vegan Biodynamie	26€
PIVE GRIS, Camargue, IGP Bio	26€
LE ROSE DE JULIE, Malbec, La Grazette IGP	31€
LE PAS DU MOINE, Côte de Provence, AOP Bio	35€

## Blanc

75cl

### Languedoc Roussillon

L'Inédit, Muscat-Sauvignon, IGP, Moelleux, Bio	26€
LA CHEVALIERE, Chardonnay, Pays D'Oc IGP Vegan Bio	28€
ROLLE IN STONE, Vermentino, IGP Bio	29€
CANON DU MARECHAL, Côtes Catalanes, IGP Vegan Biodynamie	26€

### Vallée du Rhone

ARTESIS, Côte du Rhône, OGIER AOC Bio	27€
LE PAS DU MOINE, Côte de Provence, AOP Bio	35€

### Bourgogne

CHABLIS, St Martin Laroche AOP	49€
--------------------------------	-----

### Italien

NAONIS Prosecco Extra dry (petillant)	33€
---------------------------------------	-----

### Champagne

LE SAINT GALL, La Selection	65€
LE SAINT GALL, Blanc de Blanc	100€