

Les Desserts

Crumble du jour	6€
Gâteau au chocolat et à la banane	6€
Gâteau à la carottes et fruits sec	6€
Café ou thé gourmand 3 Assortiments selon l'envie du chef	10€
Salade de fruits frais : Assortiment de 5 fruits de saison	10€
Crème au chocolat et noisette	7€
Tiramisu au sésame	7€
Pudding de chia au lait de coco coulis de mangue & salade de fruits frais	6€
Dessert du jour	6€

Les Boissons Chaudes

Café Espresso Bio	2,2€
Café Latté (lait de soja) Bio	4,5€
Décaféiné	2,2€
Chocolat chaud (lait de soja)	5€
Thé « Jardins de Gaïa » Bio	4€
supplément lait de soja Bio	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	7€
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€	9,5€
Pression Affligem Blanche	5€	9,5€

Bière en bouteille 33cl

Bière Moulin Des Moines Gluten FREE Blonde Bio	7,5€
Blondy d'épautre (sans alcool <0,5%) Bio	7€
La Parisienne Bio : Blonde ou Blanche	7€
La Parisienne IPA Bio	7,5€
Cidre "Pas Pareil" Bio	7€

Soft

Castalie Eau Plat 50cl	2€
Castalie Eau Pétillante 50cl	2,5€
Fizz 33cl (limonade) Bio : Cola ou Limo	6€
Diabolo 33cl Bio : Grenadine, Thé pêche, Menthe, Citron, Fraise, Sureau	6,5€

La French Ginger Beer 25cl Bio	6€
La French Tonic Water 25cl Bio	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'HALLLES

Fait Maison au Fil des Saisons

Les Allergènes

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



41 rue des Bourdonnais

75001 PARIS

01 40 41 93 95

WWW.VEGETHALLES.FR

Les Entrées

- Houmous de pois chiches   6€
- Tapenade d'olives   6€
- Caviar d'aubergine  6€
- Terrine de Champignons   6,5€
Confiture d'oignon
- Beignet de légumes  7€
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)
- Assiette Végét'Halles    12€
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, chèvre sur toast & miel
(10 minutes d'attente)



Boîte à emporté : 0,50€ unité

Prix net, service compris







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     15€
Mesclun, légumineuse du jour, mélange de graines, tomate, concombre, betterave, avocat, poêlé de champignons, steak de soja pané, sauce sésame

Les Burgers

- Pain artisanal boulangerie La Parisienne 
- Croustille Burger      15€
Steak de soja pané, veganaise, 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), veganaise, sauce BBQ, oignon frit, oignon, cornichon, tomate, avocat, salade, choux, servi avec des frites maison

Les Pâtes









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



Les Plats

- Assiette Composée     15€
Crudité, tofu, terrine de champignon, confiture d'oignons, houmous, tapenade, caviar d'aubergine, chutney au raisin, légumineuse
- Légumes Vapeur Minute   15€
Assortiment de légumes à la vapeur, sauce véganaise, riz & légumineuse
- Aubergine basilic au lait de coco    16€
Crevette de soja Pané, riz & légumineuse
- Curry aux légumes    15€
Pomme de terre, carotte, poivron, oignon, courgette, Steak de soja pané, riz (sans gluten à la demande)
- Brochettes de crevettes Vegan    16€
Mariné à la citronnelle, Ananas, riz, légumineuse et légumes du jour (10 minutes d'attente)
- Rôtie de champignons    15€
Sauce mûre & gingembre, riz, légumineuse et légumes du jour
- Escalope de Seitan    15€
Crème aux champignons, riz, légumineuse et légumes du jour
- Poulet Végétal    15€
sauce échalotes, riz, légumineuse et légumes du jour
- Lasagnes aux légumes   15€
Courgette, poivron, aubergine, carotte, champignon, oignon, tomate, gratinées au fromage, salade
- Assiette du Sportif     21€
Steak de seitan sauce champignon, steak de soja pané sauce veganaise, poulet végétal sauce échalote, riz, légumineuse & légumes du jour
- Plat du jour 14€

Desserts

Crumble of day 	6€
Chocolate banana cake 	6€
Carrot and dried fruit cake 	6€
Coffee or Tea gourmand  3 Assortments according to the chef's desire	10€
Fresh fruit salad : Set of 5 seasonal fruits 	10€
Chocolate and hazelnut cream 	7€
Sesame tiramisu 	7€
Chia pudding & Coco Milk  Mango coulis and fresh fruits salad	6€
Dessert Of the day	6€

Drinks

Hot

Espresso coffee Bio	2,2€
Coffee latté (soy milk) Bio	4,5€
Decaffeinated coffee	2,2€
Hot chocolate (soy milk)	5€
Tea « Jardins de Gaïa » Bio	4€
Extra Soy milk Bio	1€

Drinks

Before and /or After

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

Cocktail alcool©

Mojito (Rhum, Mint, lime, Brown sugar)	10€
Spritz (Apérol, Prosecco, sparkling water) Moscow	10€
Mule (vodka, lime, ginger beer)	11€
Gin Tonic (Gin, lemon, tonic water)	10€
Caïpirinha (Cachaça, citron vert, sucre)	10€

Draft Beer

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

Bottled Beer 33cl

Beer Moulin Des Moines Gluten FREE Blonde Bio	7,5€
Blondy d'épautre (Alcohol free <0,5%) Bio	7€
La Parisienne Bio : Blonde or white	7€
La Parisienne IPA Bio	7,5€
Cider "Pas Pareil" Bio	7€

Soft

Castalie Still water 50cl	2€
Castalie Sparkling Water 50cl	2,5€
Fizz 33cl (lemonade) Bio : Cola or Limo	6€
Diabolo 33cl Bio : Grenadine, Tea Peach, Mint, Lemon Strawberry, Elderberry	6,5€
La French Ginger Beer 25cl Bio	6€
La French Tonic Water 25cl Bio	6€

Homemade Fuit Juice 29cl











Orange	6,5€
Carrot	6,5€
Carrot & ginger	6,5€
ACE : Carrot, Orange, lemon	6,5€
Lassi Vegan : Mango, Raspberry or Rose	6,5€



VEGET'HALLES

HOME MADE

Allergens

 Vegan	 Sesame	 Nuts
 Egg	 Soya	 Gluten
 Groundnut	 Milk	 Mustard
 Celeri		

















41 rue des Bourdonnais

75001 PARIS

01 40 41 93 95

WWW.VEGETHALLES.FR








Staters

- Houmous   6€
Chickpea paste
- Tapenade d'olives  6€
Olive tapenade 
- Caviar d'aubergine  6€
Eggplant caviar
- Terrine de Champignons   6,5€
Mushroom pâté with onion jam
- Beignet de légumes  7€
Vegetable fritters with raisin chutney
- Curry Rolls (2 pièce)    7€
Onion, potato, peas, carrot, spices
- Roasted camembert with honey   10€
nuts & salad (10 minutes waiting)
- Assiette Végét'Halles    12€
Tapenade, hummous, Eggplant caviar, tofu, mushroom pâté, onion jam, raisin chutney
- Starter of the day 6€

Salads

- Salade Océane     15€
Salad, Wakame seaweed, tomato, cucumber, carrot, cabbage, beetroot, soy shrimp, sesame sauce
- Salade chèvre chaud & miel    15€
Salad, tomato, cucumber, walnuts, pine nuts, carrot, fried onions, goat cheese on toast & honey (10 minutes waiting) 




Poké Bowl

- Chirachi    15€
Rice, mixture of seeds, avocado, cucumber, vegan salmon((konjac, tapioca)), tomatoes, wakame seaweed, cabbage, beetroot, ginger, sesame sauce
- Forrestier     15€
Salad, legume of the day, mixture of seeds, tomato, cucumber, beetroot, avocado, pan-fried mushrooms, breaded soy steak, sesame sauce

Burgers

- Artisan bread bakery La Parisienne 
- Croustille Burger      15€
Breaded soy steak, veganese, pickle, onion, tomato, salad, cabbage, served with homemade French fries
- Végét'halles Burger      15€
Seitan steak, BBQ sauce, fried onions, tomato, avocado, salad, cabbage served with homemade French fries
- Mega Burger      20€
Double steak (breaded soya & seitan), veganese, BBQ sauce, fried onion, onion, pickle, tomato, avocado, salad, cabbage served with homemade French fries

Pasta

- Linguini pesto aux champignons    15€
Linguini mushroom pesto sauce with garlic & coriander
- Linguini à la Basquaise    15€
Linguini Tomato sauce, garlic, sweet pepper, onion, olive, basil, provence herb, vegan chicken 

Main Course

- Assiette Composée     15€
Raw vegetables, tofu sesame, mushroom terrine, onion jam, hummus, tapenade, raisin chutney, eggplant caviar, legumes
- Légumes Vapeur Minute   15€
Assortment of steamed vegetables, veganese sauce, rice & legumes
- Aubergine basilic au lait de coco    16€
Eggplant basil in coconut milk, breaded soy shrimp, rice & legumes
- Curry aux légumes    15€
Potato, carrot, sweet pepper, onion, zucchini, Breaded soy steak, rice (gluten free on request)
- Brochettes de crevettes Vegan    16€
Vegan shrimp marinated with lemongrass, Pineapple, rice, legumes and vegetables of the day (10 minute wait)
- Rôtie de champignons    15€
Roast mushroom, blackberry & ginger sauce, rice, legumes and vegetables of the day
- Escalope de Seitan    15€
Seitan steak, Mushroom cream sauce, rice, legumes and vegetables of the day
- Poulet Végétal    15€
Vegetable chicken, shallot sauce, rice, legumes and vegetables of the day
- Lasagnes aux légumes   15€
Zucchini, sweet pepper, eggplant, carrot, mushroom, onion, tomato, cheese gratin, salad
- Assiette du Sportif     21€
Seitan steak with mushroom sauce, breaded soy steak with veganese sauce, vegetable chicken with shallot sauce, rice, legumes & vegetables of the day
- Today's special 14€

Take away box : 0,5€ each
Net price, service included

Suggestion du moment

Alcool Cocktail

Cuba Mule : Rhum, citron vert, Ginger Beer 11,00 €

NEGRONI : Martini rouge, Campari, Gin 10,00 €

Soft

FIZZ 33cl Bio : Limo, Citron ou Cola 6 €

Bière Cherrylor Cerise 33cl (sans alcool <0,5%) Bio 7€

Biere

Gluten FREE 33cl Bio 7,5€

Vin au Verre

	14cl	50cl
<u>Rouge</u>		
Côte du Rhône "Artesis" OGIER AOC BIO	5,50 €	18,00 €
Canon du Marechal, Côte Catalanes IGP Vegan Biodynamie	5,50 €	18,00 €
Bordeaux supérieur "La Roberterie" AOP BIO	5,50 €	18,00 €
<u>Rosé</u>		
Canon du Marechal, Côte Catalanes IGP Vegan Biodynamie	5,50 €	18,00 €
Camargue « Le Pive Gris » IGP BIO	5,50 €	18,00 €
Le Rosé de Julie "Malbec" La Grazette IGP	5,50 €	18,00 €
<u>Blanc</u>		
Chardonnay « La Chevalière » Pays D'Oc IGP Vegan BIO	6,00 €	19,00 €
Canon du Marechal, Côte Catalanes IGP Vegan Biodynamie	5,50 €	18,00 €
Prosecco Extra dry Naonis (vin blanc pétillant)	6,00 €	

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

Rouge

L'Audacieux, Devois Des Agneaux D'Aumelas, AOP **Bio**

Cépage : Syrah, Grenache

verre 14cl	5,80 €
Pichet 50cl	19,00 €
Bouteille 75cl	28,00 €

Blanc

PICPOUL DE PINET, Do. Des Terres Blanches AOP **Bio**

Cépage : Picquepoul Blanc

verre 14cl	5,50 €
Pichet 50cl	18,00 €
Bouteille 75cl	26,00 €

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

Vin Rouge

75cl

Bourgogne

Pinot Noir "Signature" Domaine Champy AOP	39,00 €
Marsannay, Domaine Champy	50,00 €
Savigny Les Baunes, Domaine Champy Bio	66,00 €
Volnay, Domaine Champy Bio	80,00 €

Languedoc Roussillon

Côtes Catalanes « Canon du Maréchal » IGP Vegan Biodynamie	26,00 €
Pinot Noir « Secret de Lunes » IGP Bio	28,00 €
Côte de Roussillon « John Wine » sans sulfite ajouté AOP Biodynamie	29,00 €
Mas De Lunes "L'Emblématique 1936" Grès De Montpellier AOP Bio	32,00 €
Faugère "MOSAÏQUE" Do, Fenouillet, sans soufre ajouté AOP Bio	32,00 €
Saint-Guilhem-le-désert « L'Autochtone » VIN NATURE IGP Bio	36,00 €
Pic Saint Loup « Domaine des Rocs » AOP Bio	37,00 €

Vallée du Rhone

Côte du Rhône "Artesis" OGIER AOC Bio	27,00 €
Crozes-Hermitage "L'Orientale" OGIER AOP	39,00 €

Bordeaux

Bordeaux supérieur « Château La Roberterie » AOP Bio	26,00 €
Médoc Cru Bourgeois, « Château Lacombe Noaillac » AOP	37,00 €
Saint-Emilion Grand Cru "Château Tour De Capet" 2012 AOC	65,00 €

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

Vin Rosé

	75cl
Côte Catalanes « Canon du Marechal » IGP Vegan Biodynamie	26,00 €
Camargue « Le Pive Gris » IGP Bio	26,00 €
Le Rosé de julie "Malbec" La Grazette IGP	31,00 €
Le Pas du Moine " Côte de Provence" AOP Bio	35,00 €

Vin Blanc

	75cl
L'Inédit Pays D'Oc, Muscat-Sauvignon, Moelleux , IGP Bio	26,00 €
Côte Catalanes « Canon du Marechal » IGP Vegan Biodynamie	26,00 €
Chardonnay « La Chevalière » Pays D'Oc IGP Vegan Bio	28,00 €
ROLLE IN STONE, Vermentino, Pays D'Oc IGP Bio	29,00 €
Le Pas du Moine "Côte de Provence" AOP Bio	35,00 €
Chablis « St Martin Laroche» AOP	49,00 €
Prosecco Extra dry Naonis (vin blanc pétillant)	29,00 €

Champagnes

	75cl
Le Saint Gall "La selection"	65,00 €
Le Saint Gall "Blanc de Blanc"	100,00 €

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



4€

Thé Vert

Thé vert Mambo Mango : *Thé vert, mangue & citron*

Thé vert Himalaya, Nature : *Inde, Darjeeling*

Thé Vert Sencha : *Japon*

Thé Vert au Jasmin : *Chine*

Thé Vert à la Menthe

Thé Noir

Thé noir Earl Grey à la Bergamote : *Inde, Darjeeling*

Thé noir Breakfast : *Mélange traditionnel de thé noir, Inde*

Thé noir Masala Tchaï, Épices : *Thé noir, épices 10% (gingembre, cannelle, cardamome, clous de girofle, poivre noir)*

Thé Blanc

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

Poésie d'Hiver : *Thé blanc, fève tonka, huile essentielle d'orange, extrait de vanille*

The Rooibos – Sans Théine

Rooibos Douceur étoilée, 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.*

Rooibos Honeybush : *Afrique du sud, Rooibos, honeybush 40%.*

Rooibos Nature : *Afrique du sud*

Rooibos Fruits Rouge

Tisane – Sans Théine

Happy Life : *Rooibos vert - Tulsi*

BONNE NUIT, APAISANTE : *Mélisse, fleurs de tilleul, camomille, lavande, Verveine Menthe, APAISANTE & DIGESTIVE : Verveine 60%, menthe douce 40%*

Maté vert, STIMULANT et DRAINANT : *Maté vert*

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

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

Vata Ayurvéda, Paix intérieure : *Fenouil, réglisse, coriandre, cardamome*

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

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	7€
Martini Rosso ou Blanc 6cl	6€
Porto Cruz 6cl	6€

Cocktail alcool

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

Bière Pression

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

Bière en bouteille 33cl

Bière Gluten free Blonde Bio	7,5€
Blondy d'épautre (<i>sans alcool <0,5%</i>) Bio	7€
La Parisienne Blonde Bio	7€
La Parisienne Blanche Bio	7€
La Parisienne IPA Bio	7,5€
Cidre "Pas Pareil" Bio	7€

Soft

Castalie Eau Plat 50cl	2€
Castalie Eau Pétillante 50cl	2,5€
Fizz 33cl Limo (limonade) Bio	6€
Fizz 33cl Cola Bio	6€
Diabolo 33cl Bio :	6,5€
<i>Grenadine, Thé pêche, Menthe, Citron, Fraise, Sureau</i>	
La French Ginger Beer 25cl Bio	6€
La French Tonic Water 25cl Bio	6€

Jus de Fruits Pressé 29cl

Orange	6,5€
Carotte	6,5€
Carotte & gingembre	6,5€
ACE : <i>Carotte, Orange, Citron</i>	6,5€
Lassi Vegan : <i>Mangue, Framboise ou à la Rose</i>	6,5€

Boisson Chaud

Café Espresso Bio	2,2€
Café Latté (lait de soja) Bio	4,5€
Décaféiné	2,2€
Chocolat chaud (lait de soja)	5€
Thé « Jardins de Gaïa » Bio	4€
Supplément lait de soja Bio	1€