

Aloha

Good products make good food

Menu Dijon printemps - été 2022

ENTRÉES - À PARTAGER

Guacamole maison 9€

Tartare de thon et avocat 10€

Houmous maison 8€

POKÉS SUR MESURE

La base : Riz IGP Camargue, quinoa,

La Marinade : Soja sésame, soja sucrée, coriandre citron, balsamique, chili thai

La protéine : Saumon, thon, poulet français, houmous *DOUBLEZ VOTRE PROTÉINE +3,50€*

Les toppings fruits et légumes : (5 au choix) *Extra veggie: + 0,50 €*

Concombre, carotte, courgettes, chou, avocat, tomates, mangue, oignon rouge, grenade, ananas

L'assaisonnement : (2 au choix)

Coriandre fraîche, graines de sésame, graines de lin, oignons frits, cacahuètes, sriracha mayo

13€90

Veggie sur mesure 11€90
(6 toppings au choix)

POKÉS SIGNATURES

EXOTIC 11€50

Base de riz vinaigré,
mangue, avocat, ananas,
concombre, grenade,
cacahuètes,
Marinade soja sucrée

CALIFORNIA 12€90

Base de riz vinaigré,
houmous,
concombre,
carotte, tomate, avocat
grenade, oignons frits,
Marinade soja sucrée

SUPER PROTÉINE 13€50

Base de quinoa,
Saumon, thon,
courgettes, avocat,
concombre, chou,
graines de sésame,
Marinade soja sucrée

HAWAII 12€90

Base de riz vinaigré,
Thon, avocat, concombre,
courgette, tomate,
oignon rouge, oignons frits,
Marinade soja, sésame

VEGGIE BOWL 11€

Base de quinoa
tomate, carotte, chou,
courgette, oignon rouge,
graines de lin,
Marinade balsamique

FUJI 13€50

Base de riz vinaigré,
Saumon, cream cheese,
tomate, concombre, avocat,
carotte,
graines de sésame,
Marinade soja sucrée

HONOLULU 12€90

Base de riz vinaigré,
Saumon,
avocat, mangue, concombre, carotte,
graines de sésame,
Marinade soja sucrée

KA MOA 12€50

Base de riz vinaigré,
Poulet français,
ananas, chou, carotte,
concombre, cacahuètes
Marinade soja sucrée

SPICY TUNA 12€90

Base de riz vinaigré,
Thon, ananas, chou
courgette, tomate,
oignons frits,
Marina chili thai

MENU

POKÉ + BOISSON (Hors boissons alcoolisées)

15€50

POKÉ + BOISSON + DESSERT (Hors boissons alcoolisées)

17€50

BOISSONS



Bières 33cl 5€



IPA Blanche Blonde

Le vignoble du
RIEU FRAIS Vins bio



4€



20€

Chardonnay
Rosé de Syrah
Syrah

Boissons fraîches

May Tea thé noir pêche /thé vert menthe 33cl 3€

San Pellegrino citron ou orange 33cl 3€

Evian / Badoit 50 cl 2€50

Jus de fruit Granini 25cl pomme / ACE / tomate 3€50

DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison et réalisés à partir de produits frais.

Gâteau des familles (petit beurre café) 3€90

Fromage blanc, framboises et spéculos 3€90

Cookie au chocolat 2€90

Fruits frais de saison 3€90

Thé nunshen 3€

Darjeeling, Chai du kerala

Toureg menthe, Green passion, sencha

Hawai cocktail, Peach rooibos

Café Nespresso

Expresso: 1€50

Lungo: 1€80

Déca: 2€

Capuccino ou Latte: 3€

Prix en euro TTC et service compris