

RESTAURANT KALI

100% végétal

Menu KALI 15,95€

1 Burger ou Kebab + 1 Side + 1 Boisson*

Burgers

Prix seul

Le boss 10,50€

Bun brioché, steak végétal, cheddar végétal, bacon végétal, salade, oignons, sauce burger maison

Le gourmet 10,50€

Bun brioché, pané poulet végétal, cheddar végétal, bacon végétal, salade, oignons, sauce tartare maison

L'effiloch 10,50€

Bun brioché, effiloché façon "pull pork" végétal, cheddar végétal, coleslaw maison, salade, sauce BBQ

Le kebab 10,50€

Tortillas de blé, émincés kebab végétal, salade, carottes, choux rouges, oignons, sauce BBQ

Version assiette 

Le spicy 10,50€

Bun brioché, tenders végétaux, coleslaw maison, cheddar végétal, salade, cornichons, sauce mayonnaise piquante maison

Le smash 10,50€

Bun brioché, double steak végétaux smashés, cheddar végétal, oignons rouges, cornichons, sauce ketchup moutarde

Nuggets X8 9,50€

(15,50€ en menu)

Possibilité de remplacer le simili par une galette
Bun sans gluten +1,3€

saucés

- Tartare maison
- Mayonnaise maison
- Sriracha (piquante)
- Burger maison
- Ketchup
- Barbecue



Toute sauce non consommée pour les frites sera facturé 0,70€

sides

Frites pommes de terre maison 3,50€

Supplément cheddar 0,80€

Coleslaw maison 3,50€

Mélange carottes, choux blancs, mayonnaise maison

Petite salade composée 3,50€

Salade, carottes, choux rouges, oignons rouges, vinaigrette maison

plats

Rainbowl 13,50€

Quinoa bio, carottes, choux rouges, choux blanc, fruits de saison et graines de courge bio. Sauce vinaigrette
Supplément émincés poulet +2€

Plat du moment 13-15€

Fait maison, voir affichage,

Souvent 

Menu enfant 10€

5 nuggets ou cordon bleu + frite ou salade + ice tea ou limonade ou volvic

Ou mini plat du moment + boisson

Remise étudiante

-10% sur un menu KALI (sur présentation d'un justificatif)

RESTAURANT KALI

100% végétal

Boissons

Ice tea maison bio 30cl* —	3,50€
Saveur pêche	
Limonade citron maison 30cl* —	3,50€
Limonade framboise 30cl* —	3,50€
maison	
Bissap maison bio 30cl* —	3,50€
Infusion d'hibiscus	
Kéfir de fruits maison 30cl* —	3,50€
Mélange citrons, figues et raisins	
Cocktail sunset 30 cl —	4,80€
Jus d'orange, limonade, jus de citron, sirop de fraise, (+1,3€ en menu)	
Bière blonde 0% alcool Corona —	4,90€
(+1,4€ en menu)	
Volvic 50cl* —	3,00€
Badoit 33cl* —	2,50€

* boisson comprise dans le menu

Cafés/Thés

Expresso —	2,00€
Allongé —	2,00€
Double expresso —	3,00€
Cappuccino —	4,00€
Café latté —	4,00€
Café froid —	4,50€
Thé vert/noir —	3,50€
Infusion —	3,50€

Lattés

Avec lait de soja
Lait d'avoine +0,5€

Chai latté Boost système immunitaire —	5,20€
Cannelle/clous de girofle/ cardamome	
Golden latté Anti inflammatoire —	5,20€
Curcuma/ canelle/ gingembre	
Pink latté Riche vitamines/minéraux —	5,20€
Betterave/ canelle/ gingembre	
Charbon latté Purifiant/détoxifiant —	5,20€
Charbon/coco	
Adaptogène latté Relaxant/ digestion —	5,50€
Cacao, champignons adaptogènes	

Desserts

Brookie maison —	4,90€
Mélange cookie et brownie	
Crème brûlée maison  —	4,60€
Saveur vanille	
Gaufre maison —	5,90€
1 coulis au choix : Pâte à tartiner chocolat noisette bio ou beurre cacahuète bio ou confiture fruits bio 1 topping au choix: Baies goji bio/ éclat spéculos/ éclat cacahuète bio/ poudre coco/ fruits frais	
Option sans gluten +1€ 	
Café gourmand —	7,50€
Expresso ou allongé ou thé +1,5€ avec mini crème brûlée, mini gaufre caramel/fruit frais, et mini brookie	
Gâteau aux pommes maison —	4,90€

Tous nos thés, cafés, lattés sont bio* et écoresponsables

*sauf adaptogène