= sans gluten

RESTAURANT

KALI

100% végétal

Menu KALI 15,95€

1 Burger ou Kebab +1 Side (courges+1€)
+ 1 Boisson*

Burgers

	Prix seul
Le boss Bun brioché, steak végétal, cheddar végétal, bacon végétal, salade, oignons, sauce au choix	10,50€
Le gourmet Bun brioché, pané poulet végétal, cheddar végétal, bacon végétal, salade, oignons, sauce au choix	10,50€
Le marin Bun brioché, pané poisson végétal, cheddar, salade, oignons, sauce au choix	10,50€
Kebab Tortillas de blé, émincés kebab végétal, salade, carottes, choux rouges , oignons rouges, sauce au choix *Version assiette*	10,50€
Croque jambon Bun brioché, jambon végétal, emmental végétal *(11,50€ en menu)*	6,70€
Nuggets X8 *(15,50€ en menu)*	9,50€

Supplément simili 3€
Supplément cheddar 1€
Bun sans gluten +1,3€

sauces

- *Tartare maison*
- *Mayonnaise maison*
- *Ketchup/moutarde*
- *Sauce pimentée*
- *Burger maison*
- *Ketchup*
- *Barbecue*

Supplément sauce 0,70€

⚠ *Toutes sauces non consommées sera facturé 0,70€*

sides

Frites pommes de terre maison 3,50€
Sauce au choix

Courges rôties 4,50€
Courge rôties avec sauce ail et fines herbes

Petite salade composée 3,50€
Salade, carottes, choux rouges, oignons rouges, vinaigrette maison

Plats

Escalope forestière 14,50€
Escalope de poulet végétal avec sauce aux champignons et servie avec du riz rouge bio

Rainbowl 13,50€
Quinoa bio, carottes, choux rouges, courges rôties, fruits de saison et graines de courge bio. Sauce vinaigrette
Supplément émincés poulet +2€

No fish and chips 13,50€
Pané poisson végétal frit, servie avec frites maison et sauce tartare maison

Menu enfant 10€

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

Remise étudiante

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

Taxes et services compris. Prix nets en euros TTC. N'hésitez pas à demander les allergènes.

= sans gluten

RESTAURANT

KALI

100% végétal

Boissons

Ice tea maison bio *30cl ** — 3,50€
Saveur pêche

Limonade maison citron *30cl ** — 3,50€

Limonade maison fraise *30cl ** — 3,50€

Limonade maison framboise *30cl ** — 3,50€

Kéfir de fruit maison *30cl ** — 3,50€
Citrons, figues et raisins
Framboise +0,5€

Cocktail exotique *30 cl* — 4,80€
Jus de goyave, jus d'ananas, jus de pomme, sirop framboise *(+1,3€ en menu)*

Cocktail vitaminé *30 cl* — 4,80€
Jus de carottes, jus d'orange, jus de citron *(+1,3€ en menu)*

Bière blonde 0% alcool Corona — 4,90€
(+1,4€ en menu)

Volvic *50cl ** — 3,00€

Badoit *33 cl ** — 2,50€

** boisson comprise dans le menu*

Cafés/Thés

Expresso — 2,00€

Allongé — 2,00€

Cappuccino — 4,00€

Café latte — 4,00€

Iced coffee — 4,50€

Thé vert/noir — 3,50€

Infusion — 3,50€

Avec lait de soja

Lattés

Chaï latté Boost système immunitaire — 5,20€
Canelle/ clous de girofle/ cardamome

Golden latté Anti inflammatoire — 5,20€
Curcuma/ canelle/ gingembre

Matcha latté Antioxydant/énergisant — 5,50€
Matcha premium japonais

Pink latté Riche vitamines/minéraux — 5,20€
Betterave/ canelle/ gingembre

Charbon latté Purifiant/détoxifiant — 5,20€
Charbon actif/ coco

Lait d'avoine +0,5€

Desserts

Brookie maison — 4,80€
Mélange cookie et brownie

Riz au lait maison — 4,30€
Saveur vanille canelle

Gaufre maison — 5,80€

- *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 — 7,30€
*Expresso **ou** allongé **ou** thé +1,5€ avec petite verrine riz au lait, mini gaufre caramel/fruit frais, et mini brookie*

Duo de fruits frais — 4,90€

Tous nos thés, cafés, lattés sont bio et écoresponsables

Taxes et services compris. Prix nets en euros TTC. N'hésitez pas à demander les allergènes.