

MIKALA

Restaurant

100% VEGETAL,
produits bio, locaux
cuisine des marchés
FAT MAISON
Avec AMOUR

MENU CANICULESQUE *

ENTREES 6,5€

- * HOUNOUS ZANTAR FLEUR D'ORANGER
- * GASPACHO BETTRAVE COCO
- * AOLENTA FRITA, PESTOMITE CONFITE
- * BEIGNET TEMPURA D'AUBERGINE



PLATS

- * COMBO DES 4 ENTREES 16€
EN PLAT OU À PARTAGER
- * FAIAFELE AUX HERBES, MISTA SALADE
FRUITS, LEGUMES, OIEUÉ, ONAGRE, COSMOS,
SEDUM, FLEURS D'AIL SAUVAGE 14€
- * BURGER Vg POTATOES PAPRIKA FUME 15€
STEAK PROTEINES SOJA, LEGUMES, PERSILADE,
TOMATE CONFITE, CEMENTET, SACADE ETC ETC
- * LA SOUPE AU ALSTOU, FRAICHE, 14€
Avec FREGGA SARDIA GRILLÉES

DESSERTS 5€

- * MOELLEUX CHOCO GULO FRODOISE
- * GLACE COLO FRODOISE
- * CRUMBLE PECTE ABRU 10€



CE SOIR Tout végétal
bio / fait maison

♡ APÉRO TAPAS ♡

~ 19'30 - 22 ~

À MANGER

6,5€ LA PORTION
15€ les 3

- * HOUMOUS AU ZAATAR
PITA GRILLÉE
- * TOMATE JAUNE RÔTIE
HUILE D'OLIVE AIL
TOASTS GRILLÉS
- * COURGETTE À LA GRECQUE
CONFITE, MENTHE,
BALSAMICO BIANCO
- * TAPENADE D'OLIVES
KALAMATA, PAIN GRILLÉ
- * GASPACHO VERDE FRAIS
CONCOMBRE - COURGETTE - HERBES
- * BABA GANOUSH
HUILE CITRONNÉE + PITA

A BOIRE

VINS BIO AU

* PICHET ou

VERVE 3,5 €

50cl - 12€

75cl - 18€

* BIÈRES ARTISANALES

variante
bouteilles 4,9€

* LIMONADE
ORANGEADE
MATÉ "CLUB"
"COLA"
"ICE TEA"

BIO
ARTI
SANALES

SUCRÉ 6,5€ = (PECHÉ ABRICOT SAUVAGE AU SIROP
FIGUET MAISON OU FAVLOVA)