GOURMAND
SAIN
ENGAGE

RESTAURANT

KALI

100% VÉGÉTAL

= sans gluten

MENU KALI 17,50€

1 Burger ou Kebab + 1 Side + 1 Boisson*

BURGERS

Servie avec frites ou salades

Le Boss 15,5
Bun brioché, steak, cheddar, bacon, salade, oignons, sauce burger maison

Le Gourmet 15,5
Bun brioché, pané de poulet, cheddar, bacon, salade, oignons, sauce tartare maison

L'Effiloch 15,5
Bun brioché, effiloché façon "pull pork", cheddar, coleslaw maison, salade, sauce BBQ

Le Kebab 15,5
Wrap de blé, émincés de kebab, salade, carottes, choux rouges, oignons, sauce BBQ
Version assiette

Le Spicy 15,5
Bun brioché, tenders, coleslaw maison, cheddar, salade, cornichons, sauce mayonnaise piquante maison

Le Smash 15,5
Bun brioché, 2 steaks smashés, cheddar, oignons rouges, cornichons, sauce ketchup/moutarde

Nuggets x8 (en menu 15,50€) 13,8

SIDES

Frites de pommes de terres maison 4,2

Petite salade composée 3,8
Salade, carottes, choux rouges, oignons rouges, vinaigrette maison

PLATS

Rainbowl 13,8
Quinoa bio, carottes, choux rouges, fruits de saison et graines de tournesol bio. Sauce vinaigrette maison. (Plat froid)

Plat du moment
Plat de saison fait maison selon inspiration

PERSONNALISE TON BURGER

- Supplément protéine ..... + 3,00€
- Pain sans gluten ..... + 1,30€
- Bacon végétal ..... + 1,50€

Possibilitée de remplacer la protéine par une galette de légumes

SAUCES

- Tartare maison
- Burger maison
- Mayonnaise maison
- Ketchup
- Barbecue
- Sriracha

Toutes sauces non consommées sera facturé 0,70€

MENU ENFANT

5 nuggets **ou** cordon bleu + frites **ou** salade + boisson au choix : thé froid **ou** limonade **ou** volvic

REMISE ETUDIANTE

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

Taxes et services compris. Prix net en euros TTC.
Allergènes : Arachides, Blé, Fruits à coques, Moutarde, Soja, Lupin, Sulfites, Sésame

RESTAURANT

KALI

100% VÉGÉTAL

= sans gluten

BOISSONS *

Thé pêche maison bio	4,2
Limonade citron maison bio	4,2
Limonade framboise maison	4,2
Bissap maison bio Infusion d'hibiscus	4,2
Kéfir de fruits maison	4,2
Volvic 50cl	3
Badoit 33cl	2
Cocktail sunset (en menu +1€) Jus d'orange, limonade, jus de citron, sirop fraise	5,1
Bière blonde Goudal 0% alcool (en menu +1€)	5,1

CAFÉS/THÉ BIO

Expresso	2
Allongé	2
Double expresso	3
Cappuccino	4
Café latté	4
Café froid	4,5
Thé vert / noir	3,5
Infusion	3,5

LATTÉS BIO

Lait de soja

Chai latté 5,5
Cannelle/ Cardamome/ gingembre

Golden latté 5,5
Curcuma/cannelle/gingembre

Pink latté 5,5
Betterave/cannelle/gingembre

Charbon latté 5,5
Coco/ charbon

Adaptogène latté (non bio) 5,5
Cacao, champignons adaptogènes

DESSERTS

Brookie maison * 4,9
Mélange cookie et brownie

Crème brûlée maison 4,8
Saveur vanille

Gaufre maison * 5,9
- 1 coulis au choix : pâte à tartiner chocolat noisette bio, beurre cacahuète bio ou confiture fruits bio
- 1 topping au choix : éclats spéculoos, éclats cacahuète bio, poudre coco ou fruits frais

Glaces au choix 4,8
- Cookies fourrés glace vanille pépite chocolat
- Bâtonnet choco-vanille noisettes ou choco-vanille caramel
- Cône vanille choco-noisette ou vanille caramel amandes

Café gourmand 8,1
Expresso ou allongé ou thé +1,5€ avec mini crème brûlée, mini gaufre chocolat/fruit frais, et mini brookie

Boissons et desserts maison allégés en sucre
*farine de blé bio

Taxes et services compris. Prix net en euros TTC.
Allergènes : Arachides, Blé, Fruits à coques, Moutarde, Soja, Lupin, Sulfites, Sésame