

GOURMAND
SAIN
ENGAGE



RESTAURANT

KALI

100% VÉGÉTAL



= sans gluten

MENU KALI 17,30€

1 Burger ou Kebab + 1 Side + 1 Boisson*

BURGERS

Prix seul

Le Boss 11,20€

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

Le Gourmet 11,20€

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

L'Effiloch 11,20€

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

Le Kebab 11,20€

Tortillas de blé, émincés kebab végétal, salade, tomates, concombre, oignons, sauce BBQ
Version assiette

Le Spicy 11,20€

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

Le Smash 11,20€

Bun brioché, 2 steaks végétaux smashés, cheddar végétal, oignons rouges, cornichons, sauce ketchup/moutarde

Nuggets x8 (en menu 15,50€) 9,50€

SIDES

Frites de pommes de terres maison 4,20€

Petite salade composée 3,80€

Salade, tomates, concombre, oignons rouges, vinaigrette maison

PLATS

Rainbowl 13,50€

Quinoa bio, tomates, concombres, fruits de saison et graines de tournesol bio. Sauce vinaigrette maison. (Plat froid)

Plat du jour

Fait maison et souvent

PERSONNALISE TON BURGER

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

Possibilité 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 + frites **ou** salade + boisson
au choix : thé froid maison bio **ou**
limonade **ou** volvic

REMISE ETUDIANTE

-10% sur un **menu KALI** (sur 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 froid maison bio	4,10€
Limonade citron maison	4,10€
Limonade framboise maison	4,10€
Bissap maison bio	4,10€
Kéfir de fruits maison bio	4,10€

Volvic 50cl 3,00€

Badoit 33cl 2,50€

Cocktail sunset (en menu +1€) 5,10€

Jus d'orange, limonade, jus de citron,
sirop fraise

Bière blonde 0% alcool Corona 5,10€
(en menu +1€)

CAFÉS/THÉ BIO

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€

Boissons et desserts maison
allégés en sucre

LATTÉS BIO Lait de soja

Chai latté 5,50€

Boost système immunitaire

Golden latté 5,50€

Anti-inflammatoire

Curcuma/cannelle/gingembre

Pink latté 5,50€

Riche en vitamines et minéraux

Betterave/cannelle/gingembre

Charbon latté 5,50€

Purifiant/ détoxifiant

Coco/ charbon

Adaptogène latté (non bio) 5,50€

Relaxant / digestion

Cacao, champignons adaptogènes

DESSERTS

Brookie maison 4,90€

Mélange cookie et brownie

Crème brûlée maison 4,80€

Saveur vanille

Gaufre maison 5,90€

*1 coulis au choix : pâte à tartiner chocolat noisette
bio, beurre cacahuète bio ou confiture fruits bio

*1 topping au choix : baies goji bio, éclats spéculoos,
éclats cacahuète bio, poudre coco ou fruits frais

Glaces au choix 4,80€

* Cookies fourrés glace vanille chocolat

* Bâtonnet choco-vanille noisettes ou choco-
vanille caramel

* Cône vanille choco-noisette ou vanille
caramel amandes

Café gourmand 8,10€

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

Taxes et services compris. Prix net en euros TTC.

Allergènes : Arachides, Blé, Fruits à coques, Moutarde, Soja, Lupin, Sulfites, Sésame