

BOISSONS MAISON

JUS (voir tableau) Pressé à froid	6,50€
THÉ GLACÉ (ortie, cassis, menthe poivrée)	4,00€
CITRONNADE eau plate ou pétillante, citron, et sirop maison de menthe ou de gingembre	5,00€
KEFIR ibiscus	5,00€
EAUX PARFUMÉES – Eau rose Ibiscus, framboise, agave – Eau jaune Curcuma, gingembre, agave	4,50€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,50€
CAFÉ Origin.Coffee – Café de spécialité – Pérou	3,00€
DOUBLE EXPRESSO	3,50€
CAPPUCINO	4,00€
LATTE / CHAÏ / GOLDEN	4,50€
PUMPKIN SPICE LATTE	5,50€
THÉS (L'Herboristerie de Louise)	3,50€
TISANES (L'Herboristerie de Louise)	4,00€
KICK-STARTER (Extrait de Gingembre homemade et Citron)	4,00€



Lu > Ve 8h30 > 17h00
Sa > Di 10h30 > 15h30

Nourriture 100% végétale et bio.
Et un sacré max locale!

Allergies ou intolérances ? Merci
de nous en informer.



Sans gluten (peut contenir
des traces).

LUNCHS

du lundi au vendredi
de 12h00 à 15h00

Velouté Butternut spicy 	LASAGNES AUX CÈPES 	17,20€
Avec foccacia et houmous 9,90€	LE KAFKA 	16,90 €
Sans foccacia ni houmous (entrée) 6,00€	Butternut au tofu grillé, gingembre, miso et crème de dattes. Quinoa aux noix de cajou et au zaatar. Accompagnements du chef.	
BOULETTES AU TAMARIN 	17,50€	
Boulettes de tofu* et champignons au furikake, sauce tamarin, citron kaffir, lait de coco et citronnelle.	LE JACK LONDON 	16,90€
LE CACAHUÈTE 	16,90€	Curry vert au tofu* et aux épices masala, coco, gingembre, coriandre et menthe. Riz citronné, pois chiche et cranberries.
Tofu* rôti au miso et cacahuètes		
Accompagnements Boulettes et Cacahuète:	LE MARYLINE 	16,90€
Salade acidulée de poireaux brocolis, pleurotes laquées. Riz citronné, pois chiche et cranberries	Chou-fleur rôti entier aux épices, sauce tahin et mélasse de grenade Quinoa aux noix de cajou et au zaatar. Accompagnements du chef.	

PETITS-DÉJEUNERS

du lundi au vendredi
de 8h30 à 11h00

TOFU BROUILLÉ,  12,00€	GRANOLA GOURMAND 	9,50€
légume rôtis, foccacia	Avoine, noisettes, amandes, gingembre, cannelle, coco râpée.	
TRIO DE PANCAKES,  12,00€	Accompagnés d'un yaourt végétal et de fruits frais.	
pommes rôties à la cannelle, crème au citron, sirop d'érable et fruits		



Lu > Ve 8h30 > 17h00
Sa > Di 10h30 > 15h30
Nourriture 100% végétale et bio.
Et un sacré max locale!

* Tofu maison façon Terter

Allergies ou intolérances ? Merci de nous en informer.



Sans gluten (peut contenir des traces).

PETITS-DÉJEUNERS

du lundi au vendredi
de 8h30 à 11h00

TOFU BROUILLÉ,  12,00€
légume rôtis,
foccacia

TRIO DE PANCAKES, 12,00€
pommes rôties à la
cannelle, crème au
citron, sirop d'érable 
et fruits

GRANOLA  9,50€
GOURMAND

Avoine, noisettes, amandes,
gingembre, cannelle, coco râpée.

Accompagnés d'un yaourt végétal et
de fruits frais.

DESSERTS – GOÛTER

BROWNIE CHOCOLAT CACAHUETE  5,00€

PÂTISSERIES DU JOUR  6,50€
voir comptoir

COOKIE DU JOUR  4,00€

CAFÉ GOURMAND 6,00€



Lu > Ve 8h30 > 17h00
Sa > Di 10h30 > 15h30

Nourriture 100% végétale et bio.
Et un sacré max locale!

Allergies ou intolérances ? Merci
de nous en informer.



Sans gluten (peut contenir
des traces).

BRUNCHS

Samedis et dimanches - DE 10H30 À 15H00

LE SALÉ



22,50€

La Gaufre TerTer

(gaufre salée à la pomme de terre,
garnie comme un toast, houmous, légumes du jour)

+

Tofu rôti miso cacahuète, pickles, accompagnements du chef

LE SUCRÉ SALÉ (OU SALÉ SUCRÉ)



27,50€

Le granola Gourmand, yaourt et fruits frais
(Ou, au choix, pâtisserie du jour)

+

"Le salé"

LE BIG COMBO TERTER



32,50€

Le granola Gourmand, yaourt et fruits frais

+

"Le Salé"

+

Dessert du jour

VOTRE BRUNCH AVEC UNE BOISSON CHAUDE ET LE JUS DU JOUR

+ 7,50€



Lu > Ve 8h30 > 17h00
Sa > Di 10h30 > 15h30

Nourriture 100% végétale et bio.
Et un sacré max locale!

Allergies ou intolérances ? Merci
de nous en informer.



Sans gluten (peut contenir
des traces).

VINS

BLANCS

LOIRE - Les Vignes Saint-Vincent, 2022 5,50€
Muscadet Sèvre-et-Maine

BEAUJOLAIS - Domaines des Terres Dorées, Classic Chardonnay, 2022 33,00€
bouteille
uniquement

ROUGES

LOIRE - Domaine Sébastien David, P'tit Hérisson, 2022 5,50€
Cabernet Franc

ITALIE (VENETO) - Garganuda, Valpolicella, 2022 32,00€
bouteille
uniquement

BULLES

ITALIE - Domaine Coletti, Mi Ti et mes amis, 2022 34,00€
bouteille
uniquement

BIÈRES

DRINK DRINK

Trotinette (0,4% alcool) 4,00€
Bicyclette 4,00€

EN STOEMELINGS

JAWA (IPA) 5,50€
1897 5,50€
(Bière de l'Union) En collaboration avec Cantillon

DRINK THAT BEER

Frambo Sour 5,50€

BIÈRES SANS GLUTEN

GRISSETTE 3,50€
GRISSETTE TRIPLE 4,00€



Lu > Ve 8h30 > 17h00
Sa > Di 10h30 > 15h30
Nourriture 100% végétale et bio.
Et un sacré max locale!

Allergies ou intolérances ? Merci
de nous en informer.



Sans gluten (peut contenir
des traces).