

## BOISSONS MAISON

JUS (voir tableau) Pressé à froid	6,50€
THÉ GLACÉ (non sucré) (ortie, cassis, menthe poivrée)	4,50€
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	4,50€
– Eau jaune Curcuma, gingembre, agave	

## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,50€
CAFÉ Origin.Coffee - Café de spécialité - Pérou	3,00€
DOUBLE EXPRESSO	3,80€
CAPPUCINO	4,00€
LATTE	4,50€
CHAÏ (homemade) / GOLDEN(homemade) / PINK LATTE (homemade) / MATCHA	5,00€
PUMPKIN SPICE LATTE (homemade)	5,50€
THÉS (vert : sencha, noir: earl grey, blanc fleur d'oranger)	3,50€
TISANES (L'Herboristerie de Louise ou Les Simples)	4,80€
KICK-STARTER (Extrait de Gingembre homemade et Citron)	5,20€



Lu > Ve 10h00 > 15h00  
Sa > Di 10h00 > 16h00

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€

## BELGIAN BALANCE

IPA (alc. <0,5% vol) 4,80€  
Barking white IPA (alc. <0,5% vol) 4,80€

## DRINK THAT BEER

*Frambo Sour* 5,50€

## BIÈRES SANS GLUTEN

GRISSETTE 3,50€

GRISSETTE TRIPLE 4,00€



Lu > Ve 10h00 > 15h00  
Sa > Di 10h00 > 16h00

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

SOUPE DE NOUILLES <sup>SPICY</sup>  17,90 €

Au curry rouge façon terter, lait de coco, dés de tofu\*, nouilles de riz, shiitakes, pak choy, coriandre, carottes

LES BOULETTES  18,50€

Boulettes de tofu\*, riz et champignons caramélisés, enrobées de furikaké, accompagnées de pommes de terre et fenouils rôtis au curry, citron et amandes. Crème de betterave au panch phoron.

ACCOMPAGNEMENTS   
CACAHUÈTE ET BOULETTES :

Salade de radicchios et choux-fleur tandoori  
Légumes rôtis à la sauce tamarin, pois chiches croquants et grenade

\* Tofu maison façon Terter

LASAGNES AUX CÈPES  18,00€

Paprika fumé et lentilles beluga

LE CACAHUÈTE  18,50€

Tofu\* rôti, sauce miso cacahuètes, riz sauté aux oignons caramélisés, pistaches et myrtilles.


Accompagnés de chips de patates douces à la sauge, feta végétale, pickles d'oignons et câpres frits

COUSCOUS DE LEGUMES D'HIVER  17,00€

Aux abricots, anis vert et romarin, semoule de maïs.

# PETITS-DÉJEUNERS

du lundi au vendredi  
de 10h00 à 11h00

TOFU BROUILLÉ,  13,00€

Légumes rôtis, gaufre à la pomme de terre

GRANOLA GOURMAND 10,50€

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

Accompagné d'un yaourt végétal et de fruits frais.

TRIO DE PANCAKES  15,00€

Au choix :

Amandes torrifiées, pommes rôties, crème citron amandes, zeste de citron, sirop d'érable.

OU

Poires rôties, caramel chocolat

NICE CREAM  8,50€

disponible toute la journée !

Comme un sorbet

(framboise, bananes, amandes, coco râpée et fruits frais).



Lu > Ve 10h00 > 15h00  
Sa > Di 10h00 > 16h00

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, dimanches et jours fériés  
DE 10H00 À 15H00

LE SALÉ  25,50€

La Gaufre Terter  
(gaufre salée à la pomme de terre,  
garnie comme un toast, houmous, légumes du jour)  
+  
Mini Cacahuète (tofu homemade rôti, sauce miso et cacahuètes,  
accompagnement du chef)

LE SUCRÉ SALÉ (OU SALÉ SUCRÉ)  30,50€

Le granola Gourmand, yaourt et fruits frais  
(Ou, au choix, dessert du jour)  
+  
"Le salé"

LE BIG COMBO TERTER  35,50€

Le granola Gourmand, yaourt et fruits frais  
+  
"Le Salé"  
+  
Dessert du jour

VOTRE BRUNCH AVEC UNE BOISSON CHAUDE (THÉ, CAFÉ, EXPRESSO OU CAPPUCINO) + 7,50€

ET LE JUS DU JOUR

## ----SUGAR SIDES----

TRIO DE PANCAKES  15,00€

Au choix :  
Amandes torrifiées, pommes rôties,  
crème citron amandes, zeste de  
citron, sirop d'érable.

OU

Poires rôties, caramel de chocolat

GRANOLA GOURMAND 10,50€

Avoine, noisettes, amandes,  
gingembre, cannelle, coco râpée.  
Accompagnés d'un yaourt végétal et de  
fruits frais.

NICE CREAM  8,50€

Comme un sorbet framboise, bananes, amandes,  
coco râpée et fruits frais).



Lu > Ve 10h00 > 15h00

Sa > Di 10h00 > 16h00

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

Allergies ou intolérances ?  
Merci de nous en informer.



Sans gluten (peut contenir  
des traces).