

LE SALÉ



LA PAUSE DÉJEUNER

Uniquement lundi, mardi & vendredi

16.50 € le Bowl

La Poulette : poulet, riz parfumé, ananas, achards de légumes, oignons frits, basilic, vinaigrette ananas basilic, cacahuètes

Le BB : bœuf, riz parfumé, mangue, achards de légumes, oignons frits, vinaigrette mangue citronnelle, coriandre, cacahuètes

Le Végétal : pois chiche mariné au Tahini (sésame), riz parfumé, avocat, haricot rouge, achards de légumes, fruits frais, oignons frits, vinaigrette coco citron vert, persil plat, noix de cajou

Le Tradi : thon cru, riz vinaigré, avocat, chou, betterave, fruits frais, sauce soja sésame, oignons frits, noix de cajou

LE BRUNCH



BRUNCHEZ CHEZ ARTH'MAËL & MOI

Journée brunch mercredi & samedi

A la carte à partir de 7 €

Banana Tartine : pain céréales, beurre de cacahuètes, banane, noix concassées & cranberries

7 €

Pancake : 3 pancakes servis avec des fruits frais, du sirop d'érable ou du miel de Madagascar

7 €

Açaï Bowl : purée d'Açaï, lait de coco, noix de coco, banane & fruits frais, granol'Arth, graines de chia, miel de Madagascar

Cranol'Arth : fromage blanc, granola maison, fruits frais, sirop d'agave

8 €

Le Big Ben : pain brioché, œuf sur le plat, fromage, bacon, cream cheese, salade

13 €

Le Veggie : pain céréales, avocat, duo d'houmous pois chiche/betterave, sauce tahini (sésame), salade

13 €

L'Avocado d'Arthmaël : pain céréales, avocat, œuf mollet, fromage frais, échalotes, amandes effilées, miel de Madagascar, salade

13 €

Le Saumon : pain céréales, avocat, saumon fumé assaisonné, cream cheese, aneth, jaune d'œuf mariné, miel de Madagascar, salade

13 €

LE SUCRÉ



DÉLICES DU COMPTOIR

à partir de 3.20 € la gourmandise

Cookies, carrot cake, banana cake, pavlova, cheesecake, moelleux au chocolat, gâteaux de riz ... confectionnés avec amour en fonction des fruits et légumes de saisons ... vous trouverez du végan, du sans lactose ou du gluten free ... et aussi des fruits secs, des noix, des amandes, des cranberries, du chocolat de Madagascar ... et autres épices en veux tu en voilà ... pour vous régaler sainement jusqu'à épuisement du stock !!!

LES GLACES VEGAN SÿBA

4.50 € le pot

Sorbet Fraise : fraises du Vaucluse, sucre de betterave, sucre de pomme, fibres végétales, protéines de pois

Caramel – fleur de sel : jus d'AVOINE sans gluten, caramel, huile de coco et de tournesol, fibres végétales, protéine de pois, fleur de sel de Camargue

Lavande – Coulis de Pêche : jus d'AVOINE sans gluten, coulis de pêche blanche, sucre de betterave, huile de tournesol, fleurs de lavande, fibres végétales, protéines de pois

Amande – Fleur d'Oranger – Coulis d'abricot : coulis abricot, sucre de betterave, purée d'AMANDE complète, huile de tournesol, eau de fleur d'oranger, fibres végétales, protéines de pois

Chocolat : chocolat noir, jus d'AVOINE sans gluten, sucre de betterave, fibres végétales, protéines de pois

Noisettes – Praliné noisette – caramel : caramel, sucre extrait de pomme, sucre de betterave, praliné aux NOISETTE, NOISETTES, fibres végétales, protéines de pois, pulpe de baobab, arrow-root, fleur de sel

Thé Vert Matcha – Coulis de cerise : coulis de cerise, jus de chanvre, sucre de betterave, huile de tournesol, fibres végétales, protéines de pois, thé matcha

