



CARTE

menu 1 : entrées & dessert	11
menu 2 : apêti bowl L <u>ou</u> ratatouille/polenta & chia pudding	16
menu 3 : apêti bowl XL & soupe <u>ou</u> chia pudding	19

entrées :

râpée de carottes, sauce thaï	5
taboulé de quinoa aux légumes de saison	6
penne* aux courgettes, pesto basilic, parmesan végétal	7
gaspacho tomates & pastèque, graines de courge, basilic	6
soupe froide concombre, courgette, petits pois, graines de chanvre, menthe	6

plats :

ratatouille, riz complet & palets de polenta tomates, olives, basilic	13
apêti bento - emportez-le partout ! composition selon le marché	16
apêti bowl - format L/XL tomates anciennes, taboulé de quinoa, carottes, courgettes duo de houmous, fleurettes de chou, jeunes pousses, fruit de saison pois chiches épicés, graines germées, sauce tahini	13/16

douceurs :

100% végétal, sans gluten, sans sucres raffinés	
chia pudding & compotée de fruit de saison	6
salade de fruits frais, infusion d'hibiscus	6
mousse au chocolat	6
no-cheese cake citron	7

boissons fraîches

infusion d'hibiscus maison (25 cl)	3
eau plate/pétillante <i>Lauretana</i> (50 cl)	3
jus de pommes	4
<i>Kefiz</i> (33 cl)	5
eau de bouleau <i>Evoleum</i> (33 cl)	5
kombucha aromatisé <i>Refeel</i> (33 cl)	5
ginger ale maison (25 cl)	5
bière au quinoa <i>Altiplano</i> (33 cl)	5
cidre extra brut <i>Appie</i> (33 cl)	5
poiré gingembre <i>Appie</i> (33 cl)	5


boissons chaudes

expresso	2
double expresso	3
thé vert au jasmin	3
thés oolong <i>Tea Talent</i>	4
infusions <i>Chic des plantes !</i>	4
thé vert aux algues, gingembre	4
menthe <i>L'infuseur</i>	

Prix nets en euro, taxes & service compris
La maison n'accepte pas les chèques

*sans gluten non bio

Follow us! www.apeti.fr

 @apeticuisinevegetale

 @apetirestaurant

