

**VIDA**


Eat clean & enjoy

## À PICORER

<p>Picada </p> <p>Tzatziki, tarama blanc, guacamole, crudités</p>	16€
<p>Tarama blanc </p> <p>Oeufs de cabillaud, crème végétale montée, jus de citron, brousse de brebis</p>	7€
<p>Tzatziki  </p> <p>Yaourt grec, concombre, aneth, menthe, citron vert</p>	5€
<p>Houmous  </p> <p>Crème de pois chiche, pâte de sésame, citron vert, huile d'olive Kaliós</p>	5€
<p>Guacamole  </p> <p>Greta Friendly, au brocolis</p>	5€
<p>Toast de guacamole </p> <p>Légumes de saison, oeuf mollet</p>	8€
<p>Taboulé </p> <p>Aux herbes fraîches, semoule, chou-fleur, oeuf mollet</p>	7€
<p>Mini Ceviche </p> <p>Truite marinée, mélange de céréales, guacamole</p>	13€
<p>Frites de Halloumi  </p>	8€
<p>Falafels Vida &amp; Tzatziki  </p>	7€

## #PORNFOOD HEALTHY





---

Burger Vegan 	12€
Pain burger sans beurre, falafels maison, tzatziki, pickles de carottes	
Nuggets de Juan 	12€
Volaille fermière, panure à base de flocons de maïs	
Burger Nuggets 	15€
Pain burger sans beurre, nuggets de Juan, tzatziki, pousse épinard, pickles oignons	

---

## SIDES




---

Frites de patate douce  	3,50€
Salade verte  	3,50€

---

## PLATS







---

Truite  Sauce acidulée à l'oseille, riz	18€
Poulet  Sauce coco, champignons, riz	17€
Falafels  Sauce safran, riz	16€

---

## BOWLS



---

Ceviche Bowl  Poisson du jour issu d'une pêche raisonnée, mélange de céréales et riz, sauce leche de tigre, guacamole de brocolis	19€
Falafels Bowl   Falafels maison, mélange de céréales et riz, légumes de saison, cajou, oignons pickles	15€
Nuggets Bowl  Nuggets de poulet fermier, mélange de céréales et riz, légumes de saisons, oignons pickles, cajou	17€
Vida Bowl   Mélange de riz et céréales, légumes de saison, noix de cajou, oignons pickles	13€

---

## DESSERTS

---

Banana Bread  Granola maison, sirop d'érable	6€
Vida choco  Granola maison, noix de pécan, crème coco yuzu, piment d'espelette	8€
Millefeuilles Pâte filo, yaourt grec, jus de passion, fruits de saison	7€

---

## CAFÉ &amp; THÉ

---

Café Amadito Brésil - Pérou	3€
Décaféiné Amadito Mexique	3€
Thé matcha CBD	6€
Infusion Kalios Joie Camomille, citronnelle, zeste d'orange	5,5€
Infusion Kalios Hypnose Lavande, verveine citron, citronnelle	5,5€
Infusion Kalios Défense Thym, infusion des montagnes, hysope	5,5€

---

---

**BOISSONS VIDA** .25cl

---

Infusion froide du jour	5€
Citronnade Maison Citron vert, sirop de miel Kalios	6€

---

---

**JUS BORDERLINE** .25cl

---

Nymphette délicieuse Fraise, goyave, violette	6€
Cagole prodigieuse Abricot, bergamote, romarin	6€
Cougar Mangue, citron vert, verveine	6€
Pomme ou tomate	5€

---

---

**EAUX** 75cl

---

Evian	6€
Badoit	6€

---

---

## COCKTAILS

---

Lillet blanc ou rosé - Tonic	10€
Apérol Spritz	11€
Mule - Moscow   London   Jamaïcain	11€

---

---

## BIÈRE & CIDRE 33cl

---

Gallia Folamour Bio	6€
Gaillia IPA	6€
Gallia Weiss & Versa	5€
Cidre Appie	7€

---

---

## AU VERRE 12cl

---

Vin blanc ou rouge	Vin du mois Demandez-nous !	8€
Vin blanc	Bourgogne - Pouilly Fuissé, « Plaisance » Domaine Thierry Drouin 2020	8€
Vin blanc	IGP Côte de Gascogne « Terre Basse », Laballe Famille Laudet 2020	7€
Vin rouge	Beaujolais - Morgon Domaine K. Descombes 2019	8€
Vin rouge	Roussillon - « Une Lubie » Clos des Vins d'amour 2019	8€
Vin rosé	Provence - Côte de Provence Château La Martinette - Rollier 2019	7€

---

## VIN BLANC 75cl

---

Alsace - Pinot blanc « Les jardins » Domaine Ostertag 2020	49€
Loire - AOP Vouvray sec « Spring » Domaine Vincent Carême 2020	38€
Loire - Pouilly-Fumé « Les champs des Chaumes » Domaine Tabordet 2020	51€
Loire - Vouvray sec « Clos du Breuil » Domaine François Chidaine 2019	90€
Rhône - Côte du Rhône « Nature » Famille Perrin 20198	28€
Rhône - Croze Hermitage Blanc Laurent Combier 2020	46€
Rhône - Côte du Rhône « La vie on y est » Domaine Gramenon 2019	86€
Bourgogne - Pouilly Fuissé « Plaisance » Domaine Thierry Drouin 2020	42€
Bourgogne - Chablis « Moulins du Patis » Domaine du Chardonnay 2017	42€
IGP Côte de Gascogne - « Terre Basse » Laballe Famille Laudet 2020	30€
Languedoc - « Préjugés » Maison Ventenac 2020	28€

---

## VIN ROSÉ 75cl

---

Provence - Côte de Provence Château La Martinette - Rollier 2019	28€
Provence - Côte de Provence « Miraval 2020 » Famille Perrin 2020	45€

---



## VIN ROUGE 75cl

---

Loire - Touraine « Athlètes du vin » Beaumont-en-Veron 2020	32€
Bourgueil - AOP Saint-Nicolas de Bourgueil « La Croisée » Domaine de la Cotelleraie 2020	36€
Rhône - Vinosobres « Les Cornuds » Famille Perrin 2017	41€
Rhône - Croze Hermitage Rouge Laurent Combier 2020	46€
Rhône - Côte Rôtie « Viallières » Domaine Jean Michel Gerin 2018	196€
Bourgogne - Coteaux Bourguignons « Folie Sauvage » Armand Heitz 2020	39€
Bourgogne - « Corbière » Domaine Magnon Rozeta 2019	86€
Bourgogne - « Mercurey » Arman Heitz 2020	90€
Beaujolais - Morgon Domaine K. Descombes 2019	38€
Bordeaux - Lalande de Pomerol Château des Annereaux 2018	48€
Languedoc - IGP de l'Aveyron « Calibre 12 » Olivier Julien 2020	36€
Languedoc - VDF « Cibelle Rouge » François-Xavier Demaison 2020	34€
Roussillon - « Une Lubie » Clos des Vins d'Amour 2019	38€

---