

Mixe tes  
envies !

CANTINE VÉGÉTARIENNE  
**NOVÄÄ**



Sans Gluten  
Gluten free



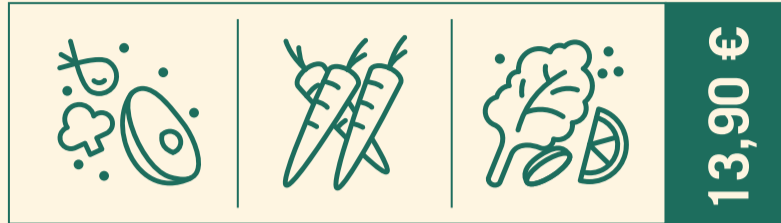
Vegan  
Vegan

## 2 Préparations\*



10,90 €

## 3 Préparations\*



13,90 €

\* Hors dessert

# menu

### AVOCADO TOAST

Avocat, feta, épice mexicaine, jus de citron, pain Viking

Avocado & Feta Toast : Guacamole with feta & Mexican épices, lemon juice, black bread.

### HOUMOUS TOAST

Pois chiche, tahini, citron huile d'olive, pain Viking

Hummus on Toast : Chickpeas hummus with tahine lemon & olive oil, black bread.

### AUBERGINE TOAST

Aubergine rôtie, tahini, citron, huile d'olive, pain Viking

Eggplant on Toast : Roasted Eggplant with sesame olive oil & lemon, black bread

### BURATTA, POUSSÉS D'ÉPINARD ET NOIX

Vinaigrette à la mélasse de dattes

Fresh Burrata cheese with spinach & nuts : homemade sweet dates vinaigrette

### SALADE DE CHOU KALE / GRANOLA SALÉ

Épeautre, sarrasin, graine de courge et tournesol, vinaigrette miel/citron, oignon rouge rôti, pois chiche rôti

Kale Salad & salted Granola : buckwheat, spelled, sunflower & pumpkin seeds. Homemade honey & lemon vinaigrette, roasted red onions and chickpeas

### TABOULÉ DE CHOU FLEUR & BROCOLIS

Menthe, persil, semoule et poivron en dés, raisin sec, huile d'olive cidre

Cauliflower Tabouleh & Broccoli : semolina with mint, parsley, Pepper & raisin Olive oil

### SALADE THAI & SA SAUCE CACAHUÈTE

Vermicelle de riz, pois gourmand, carotte râpée, brocoli, concombre & romaine

Thai Salad & peanuts sauce : noodles, carrots, broccoli, cucumber, peas & salad

### PATATE DOUCE EN CROÛTE DE SÉSAME

Sauce feta basilic

Sweet potatoes cook with sesame crust : feta & basil sauce

### SALADE QUINOA SAUCE TAHINI

Lentille corail, abricot moelleux & carottes

Quinoa salad : coral lentil, sweet apricot, carrots & tahini sauce

### JACKFRUIT WRAP

Jackfruit, fromage blanc, curry jaune & pousse de salade

JackFruit Wrap : Roasted JackFruit, cottage cheese, yellow curry & fresh lettuce

### CURRY VERT

Pomme de terre, petit pois, pois chiche & brocoli & sa sauce au curry vert (lait de coco, crème de coco, Galanga, feuille de Combava, citronnelle & gingembre

Green Curry : Potatoes, chickpeas, peas, broccoli & its green curry sauce (coconut milk, coconut cream, Galanga, Combava leaf, lemon grass & ginger)

### NASI GORENG

Poivron, oignon rouge, cebette, ail, piment oiseau, gingembre, carotte, omelette, sauce soja, citron vert, riz

Nasi Goreng : Omelette with Red onions, peppers, spring onions, carrots, garlic, ginger, soy sauce & lime, rice

### DHAL DE LENTILLES VERTES

Épinard, ail, gingembre, oignon, cumin, coriandre, grain cardamome & piment, lait de coco, coriandre fraîche

Green Lens Dhal : spinach, onions, garlic & gingembre with coconuts milk & fresh spices

### FALAFELS DE POIS CHICHE BETTERAVE

Servi avec houmous

Falafels : homemade Falafels with chickpeas & beetroots served with hummus

### COUSCOUS

Courgette, carotte, pomme de terre, pois chiche, ras el hanout & semoule de blé

Couscous : semolina with Zucchini's, carrot, potatoes, turnip & Ras El hanout

### GYOSA VAPEUR SWEET CHILI SAUCE

Raviole de blé vapeur aux légumes du moment

Steam Gyoza & sweet chili sauce : Gyoza stuffed with seasonable vegetables

## desserts



sweets 3,90 €

### BOUNTY

Noix de coco râpée et lait concentré, chocolat au lait  
Homemade Bounty : Coconuts, concentrated milk, milk chocolate

### SNEACKY DATTES

Datte, beurre de cacahuète, chocolat lait  
Sneacky dates: Fresh Dates filled up with peanuts butter & coated with milk chocolate

### CARROT CAKE

Carotte râpée, œuf, farine, cannelle, muscade gingembre, zeste d'orange, noix & noisette concassée  
grated carrot, egg, flour, cinnamon, nutmeg, ginger, orange peel, crushed nuts and hazelnuts

### BANANA BREAD

Œuf, farine, sucre, muscade, huile de tournesol, zeste de citron, banane  
Egg, flour, sugar, nutmeg, sunflower oil, lemon peel, banana

Join the **veggie revolution!**

RDV du lundi au vendredi de 11h à 15h  
sur place ou en mode take away

04 93 74 52 19

www.novaafood.com

