

Menu BioMania

Cuisine Végétale & Biologique



BIOMANIA
BIOMANIA
BIOMANIA

Entrées

Velouté de Céleri | 6,5€



Soupe onctueuse de céleri au coriandre, parmesan végétal et micro-pousses

Börek à la Patate Douce | 8€



Feuille de riz garnie de patate douce et de bette, servie avec une crème sure aux noix de cajou

Börek BioMania | 9,5€



Feuille de riz garnie du mélange exclusif BioMania, servie avec une crème à l'ail et aux noix de cajou

Trio de Tartinades | 13€



Tapenade d'olives, houmous et pâté de carotte-cajou, accompagnés de crackers sans gluten et de cornichons

Salade César d'Hiver | 14€

Mélange de jeunes pousses, radicchio, tofu fumé mariné, chips de riz, croûtons maison, parmesan végétal et sauce César végétale onctueuse

Smash Burger BioMania | 14€

Galette végétale (haricots, betterave, pois chiches) assaisonnée façon « bacon », avec betterave rôtie, laitue, oignon croustillant et sauce BioMania dans un pain burger moelleux

Plateau de Fromages Végétaux | 24€



*Recommandé par le chef

Sélection de fromages végétaux artisanaux, noix locales, légumes de saison, fruits secs et crackers sans gluten



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Plats Principaux

Bol Curry Rouge | 16€



Riz basmati au curry de tomate et coco, avec carottes, chou-fleur, poireaux, légumes de saison et oignon rouge sautés (option : quinoa +2€)

Bol de Falafels | 18€



Jeunes pousses de saison, quinoa tricolore, 3 falafels, carotte & betterave râpées, noix, grenade, et mayonnaise aux herbes

Spaghetti Bolognaise | 15€

Spaghetti avec sauce tomate-herbes cuite lentement, carottes, noix grillées et mélange Bolognaise maison BioMania (option : penne sans gluten +2€)

Pâtes Carbonara | 17€

Penne rigate à la sauce crémeuse au tofu, morceaux de tofu fumé, chips de riz marinées croustillantes et parmesan végétal (option : penne sans gluten +2€)

Gnocchis à la Truffe | 26€



Gnocchis maison à la patate douce dans une sauce crémeuse à la truffe noire (base noix de cajou), servis sur lit de roquette, copeaux de truffe fraîche et poivre noir (option : gnocchis au quinoa sans gluten +2€)



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Burger BioMania | 19€

Galette végétale haricots-betterave-pois chiches, assaisonnée façon « bacon », betterave rôtie, laitue, oignon croustillant, sauce BioMania. Servi dans un pain moelleux avec salade de chou

Burger Queen Bean | 18€

Galette végétale haricots-betterave-pois chiches avec sauce au fromage végétal, laitue, cornichons, oignon croustillant. Servi avec salade de chou

 Gluten Free  Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Desserts

Brownie au Chocolat | 9€

Farine de millet, cacao cru, chocolat noir premium, pépites de chocolat, vanille



Gâteau à l'Avocat | 10€

Avocat, beurre de coco, sirop d'érable, chocolat noir de qualité



Gâteau Double Chocolat | 10€

Crème de cajou, noisettes, cacao cru, dattes et sirop de dattes



Gâteau Jaffa | 9€

Crème de cajou, orange, sirop d'érable, chocolat noir



Gâteau Citron & Myrtilles | 9€

Citron, myrtilles, dattes, amandes, sirop d'érable



Crumble aux Pommes | 7€

Flocons d'avoine cuits au four avec pommes, cannelle, sirop d'érable et zeste de citron



Glace Maison | 3€

Parfums : Vanille / Matcha



Knedle aux Prunes | 9€

Dumplings de patate douce blanche farcis aux prunes & cannelle, roulés dans de la chapelure sans gluten



Gluten Free



Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Menu Enfant

Mini Burger | 13€

Mini galette végétale haricots-betterave-pois chiches, laitue, mayonnaise végétale, ketchup.
Servi avec frites de patate douce

Spaghetti Bolognaise Enfant | 11€

Spaghetti avec sauce tomate-herbes, légumes de saison, noix grillées et Bolognaise maison

Mac & Cheese Végétal | 11€

Penne dans sauce au fromage végétal crémeuse, garni de parmesan végétal

Suppléments

Pain maison | 2€

Pain sans gluten | 2,5€

Tofu fumé | 3€

Fromage végétal | 4€

Fromage végétal à la truffe | 4,5€

Parmesan végétal | 3€

Mayo / Ketchup | 2€

Mayo aux herbes | 2,5€

 Gluten Free  Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Accompagnements

Falafel (par pièce) | 2€

Salade de chou | 3€

Salade de saison avec micro-pousses | 5,5€

Galette haricots-betterave-pois chiches | 6€

Galette façon "bacon" | 6,5€

Frites de patate douce | 6€

Frites fromage chili (avec fromage végétal, | 9€
chili & haricots noirs)

 Gluten Free  Raw food

BioMania: Plant Based & Organic food

Boissons fraîches

Eau

Eau filtrée BioMania (0,5 L / 1 L)	1,50 €/2,50 €
Eau plate Jana (0,33 L / 0,75 L)	2,50 €/4,00 €
Eau gazeuse Jamnica (0,33 L / 0,75 L)	2,70 €/4,50 €

Jus

Jus de pomme / poire (0,2 L)	4,00 €
Eau de coco (0,2 L)	4,50 €
Thé glacé maison (0,33 L)	4,50 €
Tonic (0,23 L)	5,90 €
Bière de gingembre (0,2 L)	5,90 €

Jus frais

Jus d'orange (0,2 L)	4,50 €
Limonade (0,3 L)	3,20 €
Limonade gingembre & érable (0,3 L)	4,10 €
Limonade bleue (0,3 L)	4,50 €

Kombucha

Classique 0,33 л	5,50 €
Gingembre-Hibiscus 0,33 л	5,50 €
Lavande-Citron 0,33 л	5,50 €

Shots Immunité

Gingembre	2,40 €
Curcuma & Gingembre	2,40 €

Cafés

Espresso	2,20 €
Double Espresso	3,30 €
Americano	3,30 €
Café avec lait végétal	2,90 €
Cappuccino	3,00 €
Café Latte	3,50 €
Flat White	3,90 €
Café glacé	3,50 €
Iced Latte avec dattes & cannelle	4,50 €
Affogato	5,50 €
Matcha Affogato	6,50 €

Smoothies

Blue Moon 0,33 L	6,90 €
Spiruline bleue, dattes, banane, lait d'amande	
BioMania Green 0,33 L	6,50 €
Feuilles vertes, banane, pomme, citron, eau de coco	
Gorilla Shake 0,33 L	6,50 €
Protéine de chanvre, cannelle, dattes, banane, cacao cru, lait d'avoine	
Open Sesame 0,33 L	6,90 €
Tahini noir, cannelle, dattes, banane, lait d'amande	

Lattes

Matcha Latte 0,20 L	4,90 €
Golden Latte (curcuma, poivre noir, cannelle, sirop d'érable) 0,20 L	4,90 €
Spiruline Bleue Latte 0,20 L	5,90 €
Blue Matcha Latte 0,30 L	6,90 €
Curcuma Matcha Latte 0,20 L	5,90 €
Latte à la Patate Douce 0,30 L	4,90 €

Thés

Fleurs de Camomille	3,30 €
Hibiscus (Roselle)	3,30 €
Abricot	3,50 €
Sencha Premium	5,90 €
Thé vert au jasmin	4,90 €
Matcha Cérémonial	3,90 €
Hojicha	3,50 €
Oolong (Rock Tea)	5,90 €
Thé noir	4,90 €

Infusions multiples possibles. Demandez
notre équipe pour des accords mets/thés.