

# LA VICTOIRE SUPRÊME DU CŒUR

LE RESTAURANT VÉGÉ

## Avant tout

A.C.E	(pamplemousse rose-carotte-citron vert, avec ou sans gingembre)	5
Carottes pressées minute	(avec ou sans gingembre)	5
Mango-Mango	(lassi à la mangue)	5
Escale à Beyrouth	(lassi à la fleur d'oranger, éclats de pistache)	5
Ananas-Fraise-Coco	(smoothie 100% fruit)	6
Il fait chaud à Bamako	(thé vert glace au citron vert et au gingembre, miel*)	5
Ginger beer maison	("bière" au gingembre et au citron vert maison)	5
Sangria blanche	pichet 50 cl 10 litre 18	
Kir	Cassis	5
Kir royal	Cassis	9
Piña colada	Ananas, coco, rhums agricoles blanc et brun, sirop de canne	9

## Avant + Pendant .18,5

### Avant .6,5

Trio de tapenades (SG)  
Terrine de champignons, confiture d'oignons  
Pakora d'oignons et chutney  
Tagliatelles de légumes crus (SG)  
Velouté de courgette à la coriandre (SG)  
Salade absolute green (salade de légumes verts croquants) (SG)  
Salade pure et dure (daikon cress, lentilles, carottes, champignons de Paris, tofu fumé) (SG)  
Salade bolivienne («poulet» végétal, quinoa, avocat, carottes violettes rapées) (SG)  
Salade italienne (roquette, pâtes complètes, tomates cerise, cœur d'artichauts, basilic, sauce olive balsamique)

### Pendant .14,5

Plat du jour (voir l'ardoise)  
Escalope de seitan sauce champignons, riz thai aux champignons noirs  
Risotto au shii-také et tofu fumé (SG)  
VG burger de seitan maison, pommes de terre sautées aux herbes  
Spaghettis de légumes sur purée d'épinards (SG)  
Rôti de champignons sauce mûre, purée de légumes, salade aux airelles  
Les salades sont également proposée en plats principaux

### Assiette dégustation .18,5

(Tapenades, terrine de champignons, pakora, seitan, poulet vg, pommes de terre, salade)

## Pendant Pendant

Voir carte des vins bios, naturels et traditionnels.

Cidre doux bio	verre 4,5	50 cl	8	bouteille 12
Chi (boisson fermentée)	verre 4,5	50 cl	8	bouteille 14
Bière bio sans alcool, Cola bio sans sucre ajouté				5
Coca-cola, Orangina, bière Heineken				4,5
San Pellegrino 50cl, Evian 50cl, Perrier 33cl				4,5

## Après

Pâtisseries du moment	(voir l'ardoise)	6 à 8
Fondue au chocolat		8
Fromage blanc de soja, coulis framboise ou sirop d'agave		6
Sorbets (la boule)	(Cacao, framboise, poire)	2,5

## Après Tout

**Expresso** : Grande Réserve, Ristretto, Moka d'Ethiopie, Décaféiné 2.8 **Café de céréales bio 2.8 - Grand crème 4.5 - Tchai Latte 4.5 - Chocolat chaud 4.5** **Thés:** Ceylan - Breakfast - Earl Grey - Oolong - Rooibos - Thé vert - Thé vert à la menthe - Thé Ragga Passion **5 Infusions:** Verveine - Menthe douce - Tilleul - Jardin enchanté (digestive: menthe, marjolaine, camomille, soucis) Bonne nuit (douce et apaisante : tilleul, camomille, lavande, Remède elfique (détox : framboisier, bleuet, soucis) Harmonie (rééquilibrante : framboisier, citronnelle, mélisse, tilleul), Fontaine de jouvence (fortifiante: mélisse, tilleul, sauge) **5**

## Et Aussi

### Le midi (en semaine)

Buffet à volonté : 12,80

### Le samedi midi

Entrées et salades à 6, plats à 10,50, 13,50 et 18,50

### Brunch (dimanche et jours fériés)

A volonté : 18,90 (sucré/salé, chaud/froid)

Avec un jus frais et une boisson chaude : 23,50

(Enfants - de 12 ans: 9,45 et 11,75)

## Carte des vins

	Verre	Pichet 50 cl	Bouteille
<b>BLANCS</b>			
Sauvignon blanc bio	4,5	16	24
Sauvignon chardonnay	4,5	16	
<b>ROSE</b>			
Sirah rosé bio	4,5	16	24
Côtes de Provence	4,5	16	
<b>ROUGES</b>			
Bordeaux Haut Millet	4,5	16	
St Chinian Bio	5	19	28
Touraine Marionnet	7	24	32
Bourgueil 1996	8	28	42
Nuit Saint-Georges			90
<b>CHAMPAGNES</b>			
Bio Comte Hugue de la Bourdonnais			80

Toute (sauf \*) est végétalienne. (SG): sans gluten  
Chèque en bois, bad karma. Désolé de ne plus accepter les chèques.

Ouvert 7/7 - Lundi - Vendredi 12:00 - 15:00 & 18:30 - 22:30 - Samedi 12:00 - 23:00 -  
Dimanche 12:00-22.30  
27-31 rue du Bourg Tibourg, Paris 4ème – Phone + 33 (0)1 40 41 95 03  
website: [www.vscoeur.com](http://www.vscoeur.com)  
Vélib: rue des Archives, Metro: Hôtel de Ville, Parking: Baudoyer