




RED ROSE CAFÉ



MENU DE PRINTEMPS 2025

**“ TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON
AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS ET BIO “**

PLATS SALÉS

 Toast à l'avocat Rose – Pain aux grains entiers agrémenté de houmous de betterave velouté, d'avocat frais et de graines de courges grillées. **12€**

Buddha Bowl Vitalité – Quinoa bio, pois chiches rôtis, légumes rôtis au four et sauce tahini-citron. Une harmonie de saveurs idéale ! **12€**

Curry de noix de coco et lentilles corail – Lentilles corail doucement mijotées dans du lait de coco infusé au gingembre et au cumin, **12€** accompagnées de riz basmati.

Tofu Teriyaki aux Légumes Croquants – Tofu mariné au sésame et sauce teriyaki maison, accompagné de légumes sautés et de riz aromatique. **13€**

Soupe printanière aux légumes de saison. **7€**

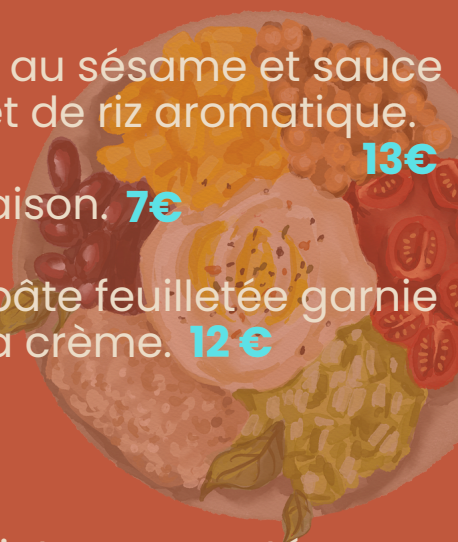
Quiche aux légumes de saison et au fromage : une pâte feuilletée garnie d'un mélange d'œufs et de fromage à la crème. **12€**

DESSERT MAISON

Mousse au Chocolat & Aquafaba – Chocolat noir intense monté en mousse légère avec l'eau de pois chiches. Bluffant et gourmand ! **6€**

Banana Bread Healthy – Cake moelleux à la banane, noix et sirop d'érable. Parfait pour accompagner un café ! **6€**

Energy Balls Cacao & Noisettes – Boules d'énergie 100% naturelles aux dattes, cacao cru et noisettes croquantes. **1,50 € une boule**






RED ROSE CAFÉ



SPRING MENU 2025

**"ALL OF OUR DISHES ARE PREPARED IN-
HOUSE USING FRESH, ORGANIC INGREDIENTS."**

SAVORY DISHES



Avocado Toast Rose – Whole grain bread adorned with velvety beetroot hummus, fresh avocado, and grilled pumpkin seeds **12€**

Buddha Bowl Vitality – Organic quinoa, roasted chickpeas, oven-roasted vegetables, and tahini-lemon sauce. An ideal harmony of flavors! **12€**

Coconut & Coral Lentil Curry – Coral lentils gently simmered in coconut milk infused with ginger and cumin, accompanied by basmati rice. **12€**

Teriyaki Tofu with Crunchy Vegetables – Tofu marinated in sesame and a house-made teriyaki sauce, accompanied by sautéed vegetables and aromatic rice. **13€**

Spring soup featuring seasonal vegetables. **7€**

Quiche featuring seasonal vegetables and cheese: a flaky pastry topped with a blend of eggs and cream cheese. **6€**

ARTISAN CONFECTION

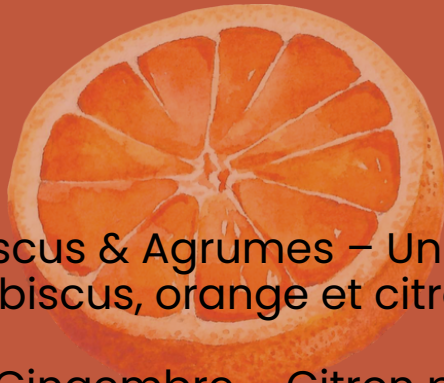
Chocolate Mousse & Aquafaba – Intense dark chocolate whipped into a light mousse with chickpea water. Amazing and delicious! **6€**

Healthy Banana Bread – Soft cake with banana, nuts and maple syrup. Perfect to accompany a coffee! **6€**

Energy Balls Cacao & Hazelnuts – 100% natural energy balls with dates, raw cacao and crunchy hazelnuts. **1,50 € each**



BOISSONS FRAÎCHES ET SMOOTHIES



Infusion Glacée Hibiscus & Agrumes – Un mélange rafraîchissant d'hibiscus, orange et citron vert. **5€**

Limonade Maison au Gingembre – Citron pressé, gingembre frais et sirop d'agave pour un boost de vitalité. **5€**

Sunshine Smoothie – Mangue, banane, orange et lait de coco, relevé d'une touche de curcuma. Un concentré de soleil ! **5€**

Green Detox – Épinards, pomme verte, kiwi, concombre et gingembre. Fraîcheur et énergie garanties ! **5€**

Choco-Protéiné – Banane, cacao cru, beurre de cacahuète et lait d'avoine. Le smoothie parfait pour les gourmands sportifs ! **5€**



BOISSONS CHAUDES

Golden Latte – Lait végétal infusé au curcuma, cannelle et poivre noir, sucré au sirop d'érable. Un shot d'énergie et de bien-être ! **3€**

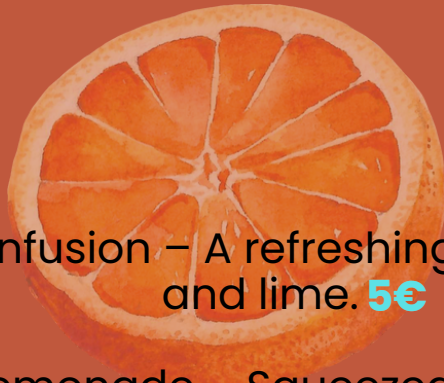
Matcha Latte à la Vanille – Matcha bio fouetté avec du lait d'amande et une touche de vanille. Détox et douceur en une tasse. **3€**

Chai Latte Maison – Mélange épicé de thé noir, cannelle, gingembre et cardamome, réchauffé avec du lait d'avoine. **3€**

Chocolat Chaud Gourmand – Chocolat noir fondu, lait végétal et une pointe de vanille, servi avec des éclats de noisettes **3€**

TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS AVEC AMOUR , EN RESPECTANT LES SAISONS ET LA PLANÈTE .

COLD DRINKS AND SMOOTHIES



Hibiscus & Citrus Iced Infusion – A refreshing blend of hibiscus, orange and lime. **5€**

Homemade Ginger Lemonade – Squeezed lemon, fresh ginger and agave syrup for a boost of vitality. **5€**

Sunshine Smoothie – Mango, banana, orange and coconut milk, with a touch of turmeric. A concentrate of sunshine! **5€**

Green Detox – Spinach, green apple, kiwi, cucumber and ginger. Freshness and energy guaranteed! **5€**

Choco-Protéiné – Banana, raw cacao, peanut butter and oat milk. The perfect smoothie for sporty gourmands! **5€**



HOT DRINKS

Golden Latte – Plant-based milk infused with turmeric, cinnamon and black pepper, sweetened with maple syrup. **3€**
A shot of energy and well-being!

Vanilla Matcha Latte – Organic matcha whipped with almond milk and a touch of vanilla. Detox and sweetness in one cup. **3€**

Homemade Chai Latte – Spicy blend of black tea, cinnamon, ginger and cardamom, warmed with oat milk. **3€**

Gourmet Hot Chocolate – Melted dark chocolate, plant-based milk and a hint of vanilla, served with hazelnut slivers **3€**

ALL OUR DISHES ARE PREPARED WITH LOVE, RESPECTING THE SEASONS AND THE PLANET.