



Cuisine Végétarienne Ayurvédique pour votre Santé!



Les Boissons Ayurvédiques



Jus de fruits et de légumes de saison Bio

Lassi Nature

Ingrédients : boisson au yaourt

Allergènes : lactose

Bénéfices: il comprend souvent de l'acide folique, du calcium, du phosphore, du potassium et des vitamines du complexe B. Il contient également beaucoup de bactéries bénéfiques qui favorisent une digestion saine et combattent les infections.

Lassi Sucré

Ingrédients : boisson sucrée au yaourt

Allergènes : lactose

Bénéfices: les clous de girofle sont pleins d'antioxydants. La cannelle a des propriétés antivirales, antibactériennes et antifongiques. Comprend de l'acide folique, du calcium, du phosphore, du potassium et des vitamines du complexe B. Il contient également beaucoup de bactéries bénéfiques qui favorisent une digestion saine et combattent les infections.

Lassi Epicé

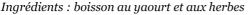
Ingrédients : boisson au yaourt et aux épices

Allergènes : lactose

Bénéfices: le cumin aide à désintoxiquer le corps, la coriandre aide à améliorer la santé mentale, le curcuma est anti-inflammatoire. Cette combinaison aide à équilibrer Pitta. Il comprend de l'acide folique, du calcium, du phosphore, du potassium et des vitamines du complexe B. Il contient également beaucoup de bactéries bénéfiques qui favorisent une digestion saine et combattent les infections.



Lassi à base de Plantes



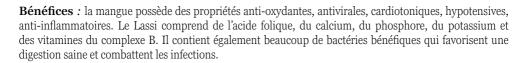
Allergènes : lactose

Bénéfices: le gingembre aide à la digestion et est bon pour équilibrer Kapha. Il comprend souvent de l'acide folique, du calcium, du phosphore, du potassium et des vitamines du complexe B. Il contient également beaucoup de bactéries bénéfiques qui favorisent une digestion saine et combattent les infections.

Lassi Mangue

Ingrédients : boisson au yaourt et à la mangue fraîche

Allergènes : lactose



Lassi Coco

Ingrédients : boisson au yaourt et à la noix de coco

Allergènes : lactose

Bénéfices: selon l'ayurveda, la coco a un effet rafraîchissant sur le corps et un effet post-digestif sucré. Le Lassi comprend de l'acide folique, du calcium, du phosphore, du potassium et des vitamines du complexe B. Il contient également beaucoup de bactéries bénéfiques qui favorisent une digestion saine et combattent les infections.

Lassi Rose

Ingrédients : boisson au yaourt fermenté et à la rose

Allergènes : lactose

Bénéfices: la rose aide à la purification du sang. Le Lassi comprend de l'acide folique, du calcium, du phosphore, du potassium et des vitamines du complexe B. Il contient également beaucoup de bactéries bénéfiques qui favorisent une digestion saine et combattent les infections.

Lassi Banane

Ingrédients : boisson au yaourt fermenté et à la banane

Allergènes : lactose

Bénéfices: la banane stimule la production de mucus qui aide à traiter l'acidité et les problèmes digestifs. Le lassi comprend de l'acide folique, du calcium, du phosphore, du potassium et des vitamines du complexe B. Il contient également beaucoup de bactéries bénéfiques qui favorisent une digestion saine et combattent les infections.

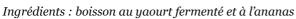








Lassi Ananas



Allergènes : lactose

Bénéfices: les ananas dans l'ayurveda sont considérés comme diurétiques et aussi pour traiter les maladies liées aux changements saisonniers. Le lassi comprend de l'acide folique, du calcium, du phosphore, du potassium et des vitamines du complexe B. Il contient également beaucoup de bactéries bénéfiques qui favorisent une digestion saine et combattent les infections.

Lassi Grenade

Ingrédients : boisson au yaourt fermenté et à la grenade

Allergènes : lactose

Bénéfices: ceci est utilisé pour purifier le sang et aide également à améliorer le nombre de cellules sanguines. Les grenades sont chargées d'antioxydants et peuvent donc être utiles dans le traitement des maladies. Le lassi comprend de l'acide folique, du calcium, du phosphore, du potassium et des vitamines du complexe B. Il contient également beaucoup de bactéries bénéfiques qui favorisent une digestion saine et combattent les infections.

Lassi fruits secs

Ingrédients : boisson au yaourt fermenté et aux fruits secs

Allergènes : lactose

Bénéfices : Les dattes sont une source riche en fer prouvant également un effet apaisant. Les dattes aident également à donner de la force au corps. Le lassi comprend souvent de l'acide folique, du calcium, du phosphore, du potassium et des vitamines du complexe B. Il contient également beaucoup de bactéries bénéfiques qui favorisent une digestion saine et combattent les infections.



Vin Epicé

Ingrédients : vin et épices Allergènes : alcool

Bénéfices: le vin Masala peut aider à éliminer la stagnation du foie et à réduire la stagnation du sang. Et il est bon d'équilibrer kapha, pita, vata par ce mélange de différentes épices.







Les Boissons 🕏



Soft Drinks

Evian ou Badoit 50 cl / 1L	4€/7€
Perrier 33cl	5€
Jus de fruit ALAIN MILLIAT 25cl	
Sodas 20ml (Ginger Beer Fever Tree, Tonic Fever Tree)	5€
Sodas 33ml (Coca-Cola, Coca Zéro, Limonade)	6€
Vins & Bière	
Une carte des vins est à votre disposition.	
Vins Blancs au verre	
Domaine MASSE - Bourgogne Aligoté	8€
Domaine MASSE - Bourgogne Chardonnay Vieilles Vignes	10€
Domaine William FEVRE - Chablis	12€
Vins Rouges au verre	
Domaine MASSE - Pinot Noir	9€
Domaine Philippe GERMAIN - Beaune Premier Cru	15€
Bières Bélénium, brassée à Beaune, 33cl	7€
Heineken ou 1664, 25cl	6€
Boissons Chaudes	
Expresso, ristretto, allongé	2€50
Double expresso, Cappucino, café au lait/crème, chocolat chaud	4€
Thé ou infusion	5€



Salle à manger végétarienne ayurvédique.

La «Cuisine Santé» du Cep qui apporte équilibre et plaisir gustatif en une seule et même bouchée!

> Restauration sur Place ou à emporter. Salon de thé - Boutique

> > Ouvert du lundi au dimanche.

Suivez-nous sur instagram : @lunchboxcep





