



du potager bio à l'assiette

C A R T E A U T O M N E - H I V E R S U R P L A C E

du lundi au dimanche de 12h00 à 16h00 et de 18h00 à 21h30

ENTRÉES / STARTERS

- soupe** du jour / *daily soup* (ardoise/slate) 8
soupe de poireaux - pomme de terre / *leek and potato soup* 8
duo de houmous / *hummus* 8
poireaux vinaigrette, amandes, citron, fèves de cacao / *marinated leeks, almond, lemon, cacao beans* 10
butternut rôtie, oignons roses au zaatar et tahini / *roasted butternut squash, zaatar pink oignons with tahini* 10

PLATS / DISHES

- plat du jour** selon le marché / *dish of the day* (ardoise/slate) 17
curry de légumes de saison & riz du jour / *seasonal vegetables curry & rice of the day* 17
apéti bowl : assortiment de légumes de saison crus et cuits, quinoa, duo d'houmous, sauce tahini
assortment of raw and cooked seasonal vegetables, quinoa, hummus duo, tahini dressing 18
parmentier de lentilles Béluga et patate douce, crudités / *Beluga lentils parmentier and sweet potato side salad* 18
lasagne de légumes, crudités / *vegetable lasagna, side salad* 18 
apéti burger maison, pommes de terre au four, crudités / *burger, baked potatoes, side salad* 19 

SIDES (portion supplémentaire)

- quinoa, riz du jour, lentilles Beluga / *quinoa, rice of the day, Beluga lentils* 5
 salade verte / *green salad* 5

DESSERTS / DESSERTS

- ***purée de pommes** & amandes torréfiées / *mashed apple & almond* 7
 ***chia pudding** au lait d'amande & compote de fruits / *raw chia pudding & seasonal compote* 7
brownie au chocolat / *chocolate brownie* 8
carrot cake & crème citron / *carrot cake & lemon dressing* 8
banana bread & crème cannelle / *banana bread & cinnamon dressing* 8
tarte au chocolat noir, baies de Goji, fèves de cacao / *chocolate pie* 9
no-cheese cake citron / *lemon no-cheese cake* 9
café gourmand / *gourmet coffee* 10 (thé/tea +2)

menu midi 22 €

soupe + plat du jour/curry
ou
plat du jour/curry +
dessert*

menu midi 26 €

soupe +
plat du jour/curry +
jus du jour/dessert*

menu enfant 14 €

mini bowl +
purée de pommes +
jus de pommes

Prix nets en euro, taxes & service compris
La maison n'accepte pas les chèques

Follow us ! www.apeti.fr



@apeticuisinevegetale



@apeti - Cuisine Végétale



@apetiparis

JUS MAISON & BOISSONS FRAICHES
HOMEMADE JUICE & COLD DRINKS

jus extrait à froid maison (28 cl)	8
<i>homemade cold pressed juice</i>	
ginger ale by GIMBER (25 cl)	6
infusions glacées Symples/ <i>iced herbal tea</i> (33 cl)	6
jus de pommes / <i>apple juice</i> (28 cl)	6
eau plate/pétillante Lauretana (50 cl/1L)	4/7
<i>still or sparkling water</i>	
kombucha aromatisés Fous de l'île (33 cl)	6
• gingembre / <i>ginger</i>	
• hibiscus & chai	
• citronnelle & verveine / <i>lemongrass & verbena</i>	

BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS

thés / tea	5
thé vert au jasmin/ <i>jasmine green tea</i>	
thé vert sencha, gingembre ou menthe/ <i>sencha green tea, ginger or mint</i>	
earl grey	
infusions / herbal tea (théière/ <i>tea-pot</i>)	5
belle plante :	
frêne, ortie, framboise, rose de Damas, baie rose	
élixir :	
gingembre, oranger, bigaradier, citron, combava	
chic chai :	
cannelle, cardamome, gingembre, citronnelle, girofle	
cafés / coffee	
expresso/décaféiné Méo	2,5
double expresso Méo	4
café latte lait d'amande	5
<i>latte with almond milk</i>	
lattes / lattes	
café latte au lait d'amande / <i>coffee latte almond milk</i>	5
matcha latte au lait d'avoine / <i>matcha latte oat milk</i>	6
chai latte au lait d'avoine / <i>chai latte oat milk</i>	6

ALCOOL
ALCOHOL

vin français biologique / <i>organic french wine</i>	
blanc / white	Bt 75cl
Languedoc 2023 - Oé	32
rosé / rosé	
Le méditerranée 2024 - Oé	32
rouge / red	
Le Grenache noir 2022 - Oé	32
Millésime	

vin au verre/carafe	16 cl	25 cl	50 cl
<i>glass of wine/carafe</i>			
blanc, Languedoc 2023	7,5	12	23
rosé, Le méditerranée 2024	7,5	12	23
rouge, Le Grenache noir 2022	7,5	12	23
bière / beer			
bière blonde La Parisienne (33 cl)			7
bière IPA La Parisienne (33 cl)			7
bière sans alcool La Parisienne (33 cl)			7
<i>non-alcoholic beer</i>			
cidre / cider			
cidre brut / <i>cider Appie</i> (33 cl)			7





du potager bio à l'assiette



CARTE AUTOMNE - HIVER À EMPORTER

du lundi au dimanche de 12h00 à 16h00 et de 18h00 à 21h30

menu du jour 18 €

soupe + plat du jour/curry/bowl
ou
plat du jour/curry/bowl
+ desserts*

menu 23 €

soupe +
plat du jour/curry/bowl +
desserts*

ENTRÉES / STARTERS

soupe du jour / *daily soup* (ardoise/slate) 7

soupe de poireaux - pomme de terre / *leek and potato soup* 7

duo de houmous / *hummus* 7

poireaux vinaigrette, amandes, citron, fèves de cacao / *marinated leeks, almond, lemon, cacao beans* 9

butternut rôtie, oignons roses au zaatar et tahini / *roasted butternut squash, zaatar pink onions with tahini* 9

PLATS / DISHES

plat du jour selon le marché / *dish of the day* (ardoise/slate) 15

curry de légumes de saison & riz du jour / *seasonal vegetables curry & rice of the day* 15

apêti bowl : assortiment de légumes de saison crus et cuits, quinoa, duo d'houmous, sauce tahini
assortment of raw and cooked seasonal vegetables, quinoa, hummus duo, tahini dressing 16

parmentier de lentilles Béluga et patate douce, crudités / *Beluga lentils and sweet potato parmentier, side salad* 16

lasagne de légumes, crudités / *vegetable lasagna, side salad* 16 

apêti burger maison, pommes de terre au four, crudités / *burger, baked potatoes, side salad* 17 

SIDES (portion supplémentaire)

quinoa, riz du jour, lentilles Beluga / *quinoa, rice of the day, Beluga lentils* 4

salade verte / *green salad* 4

DESSERTS / DESSERTS

***purée de pommes** & amandes torréfiées / *mashed apple & almond* 6

***chia pudding** au lait d'amande & compote de fruits / *raw chia pudding & seasonal compote* 6

brownie au chocolat / *chocolate brownie* 7

carrot cake & crème citron / *carrot cake & lemon dressing* 7

banana bread & crème cannelle / *banana bread & cinnamon dressing* 7

tarte au chocolat noir, baies de Goji, fèves de cacao / *chocolate pie* 8

no-cheese cake citron / *lemon no-cheese cake* 8

pain +0,50 €
sac / couverts +0,25 €

Prix nets en euro, taxes & service compris
La maison n'accepte pas les chèques

Follow us ! www.apeti.fr

21 bis, avenue de Ségur, 7e Paris, 01 43 22 17 98 - contact@apeti.fr



@apeticuisinevegetale



@apeti - Cuisine Végétale



@apetiparis

JUS MAISON & BOISSONS FRAICHES

HOMEMADE JUICE & COLD DRINKS

jus extrait à froid maison (28 cl) <i>homemade cold pressed juice</i>	7
ginger ale by GIMBER (25 cl)	6
infusions glacées Symples / <i>iced herbal tea</i> (33 cl)	5
jus de pommes / <i>apple juice</i> (28 cl)	5
eau plate/pétillante Lauretana (50 cl) <i>still or sparkling water</i>	3
kombucha aromatisés Fous de l'île (33 cl)	5
gingembre - hibiscus & chai - citronnelle & verveine	

ALCOOL

ALCOHOL

vin français biologique / *french organic wine*

blanc/white Bt 75cl

Languedoc 2023 - Oé 24

rosé/rosé

Le méditerranée 2024 - Oé 24

rouge/red

Le Grenache noir 2022 - Oé 24
Millésime

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

thés/tea 5

thé vert au jasmin / *jasmine green tea*
thé vert sencha, gingembre ou menthe
earl grey

infusions/herbal tea 5

belle plante :
frêne, ortie, framboise, rose de Damas, baie rose
élixir :
gingembre, oranger, bigaradier, citron, combava
chic chai :
cannelle, cardamome, gingembre, citronnelle, girofle

cafés/coffee

expresso/décaféiné Méo 2
double expresso Méo 3

lattes/lattes

café latte au lait d'amande / *coffee latte almond milk* 4
matcha latte au lait d'avoine / *matcha latte oat milk* 5
chai latte au lait d'avoine / *chai latte oat milk* 5

bière/beer

bière blonde La Parisienne (33 cl) 6
bière IPA La Parisienne (33 cl) 6
bière sans alcool La Parisienne (33 cl) 6
non-alcoholic beer

cidre/cider

cidre/cider Appie (33 cl) 6



Prix nets en euro, taxes & service compris
La maison n'accepte pas les chèques