



VICTORIA GREEN
Organic Bar



HEALTHY



FOOD



IS LIFE

Informations et réservations :

06 92 71 75 95

vgorganicbar@gmail.com

www.victoriagreen.re





BIENVENUE

CHEZ VICTORIA GREEN

Ici, nous avons voulu concilier gastronomie et santé, bien-être et plaisir. Nous travaillons avec des produits de qualité et de saison issus principalement de l'agriculture biologique et locale tout cela dans un seul objectif : une cuisine respectueuse du corps, qui apporte plus de saveurs, plus de couleurs mais aussi plus de vitalité. Notre cuisine s'inspire de l'ensemble de la culture culinaire slow food
« cuisine santé ».

Nous valorisons le circuit court et l'agriculture locale et paysanne. Une solution alternative pérenne pour soutenir les producteurs Pêi et offrir une nourriture saine à nos convives.



LES ORGANIC BOWLS



CILAOS BOWL 14.50€

Quinoa bio, Laitue, Carotte, Tomate cerise, Duo de lentille corail et beluga germés, Patate douce couleur rôtie aux herbes

TAKAMAKA BOWL 14.50€

Riz complet bio, Laitue, Carotte, Patate douce couleur rôtie au Pain d'épice, Primavera rolls

VICTORIA SPÉCIALE 14.50€

Noodle de riz, Laitue, Noix de cajou, Concombre, Ananas

LUNCH BOWL 12.50€

Pâtes complètes bio, Laitue, Carotte, Tomate cerise, Concombre, Radis, Fêta, Sauce verte

HEALTHY BOWL 9.50€

Laitue, Carotte, Tomate cerise, Concombre, Radis, Fêta, Sauce verte

SUPPLÉMENTS :

Saumon fumé 3.00€

Œuf bio 1.20€

Poulet croustillant 3.00€

Fêta 1.00€

Poulet mariné 2.00€



Allergènes
sur demande.



Notre carte est 100% cuisinée maison avec amour à partir
d'ingrédients issus d'agriculture biologique et/ou locale & de saison !

LES FORMULES

FORMULE BOWL 18.50€

1 Bowl au choix (Cilaos / Takamaka / Victoria Spéciale)
+ 1 Dessert du jour + 1 Eau détox

FORMULE LUNCH BOWL 16.50€

1 Lunch Bowl + 1 Dessert du jour + 1 Eau détox

FORMULE HEALTHY BOWL 12.50€

1 Healthy Bowl + 1 Dessert du jour + 1 Eau détox

FORMULE WRAP PRIX DU WRAP +4.50€

1 Wrap au choix + 1 Dessert du jour + 1 Eau détox

FORMULE WAFFLES PRIX DU WAFFLES +4.50€

1 Waffles au choix + 1 Dessert du jour + 1 Eau détox

MENU ENFANT

KIDS BOWL 9.50€

Frites de Patate douce +
Poulet croustillant

FORMULE KIDS 12.50€

Kids Bowl + Jus du jour +
Dessert du jour



Allergènes
sur demande.



Notre carte est 100% cuisinée maison avec amour à partir
d'ingrédients issus d'agriculture biologique et/ou locale & de saison !

LES BRUNCHS



LE _____

SWEETY BRUNCH

18,00€

- Breakfast Bowl (Banane, Fraise, Avoine, Noix de cajou)
- Crufture de Chia au fruit frais du jour
- Banana pancake
- Muffins du jour

+ 1 Jus du jour + 1 Boisson chaude

LE _____

SALTY BRUNCH

18,00€

- Breakfast Bowl (Banane, Fraise, Avoine, Noix de cajou)
- Œufs brouillés tornado au Zaatar, Mix de pousses
- Toasts au blé complet avec au choix :

Pesto tomate confite, Tomate
cerise, Noisette, Mix de germes

ou

Guacamole d'avocat,
Saumon, Mix de germes

+ 1 JUS DU JOUR + 1 BOISSON CHAUDE



Allergènes
sur demande.



Notre carte est 100% cuisinée maison avec amour à partir
d'ingrédients issus d'agriculture biologique et/ou locale & de saison !



LES BRUNCHS

LE _____ VICTORIA BRUNCH

..... 30.00€

- Breakfast Bowl (Banane, Fraise, Avoine, Noix de cajou)
- Œufs brouillés tornado au Zaatar, Mix de pousses
- Crufture de Chia au fruit frais du jour
- Banana pancake
- Muffins du jour
- Toasts au blé complet avec au choix :

Pesto tomate confite, Tomate
cerise, Noisette, Mix de germes

OU

Guacamole d'avocat,
Saumon, Mix de germes

+ 1 JUS DU JOUR + 1 BOISSON CHAUDE

BOISSONS CHAUDES :

TEAPOT (50 cl) Menthe /
Oriental / Russe / Jasmin / Chai

CAFÉ Espresso / Allongé

SUPPLÉMENTS :

Bacon 3.00€

Œuf 2.00€

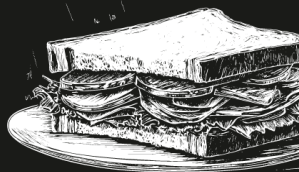


Allergènes
sur demande.



Notre carte est 100% cuisinée maison avec amour à partir
d'ingrédients issus d'agriculture biologique et/ou locale & de saison !

LES SNACKINGS SALTY



LES WRAPS

SAUMON FUMÉ	14.90€	POULET CROUSTILLANT ..	13.50€
POULET MARINÉ	12.50€	VEGAN	10.50€

BASE : Laitue, Carotte, Concombre, Tomate, Lentilles germées, Mix de graine

LES ORGANIC WAFFLES

SAUMON FUMÉ	14.90€	POULET CROUSTILLANT ..	13.50€
POULET MARINÉ	12.50€	VEGAN	10.50€

BASE : Gauffre à la Patate douce couleur, Sarasin bio, Mix de jeunes pousses, Tomates cerises, Carotte, Concombre, Lentilles germées, Pousses de petits pois

SAUCE AU CHOIX :

Tomates confites **OU** Guacamole Maison



Allergènes
sur demande.



Notre carte est 100% cuisinée maison avec amour à partir
d'ingrédients issus d'agriculture biologique et/ou locale & de saison !



LES SNACKINGS SWEETY

NRJBALLS	X1	2.00€	X3	5.00€	X5	8.00€
BANANA PANCAKE	6.50€				
CRUFITURE DE CHIA AU FRUITS FRAIS	5.50€				
CAKE DU JOUR	4.50€				
MUFFINS DU JOUR	3.50€				



Allergènes
sur demande.



Notre carte est 100% cuisinée maison avec amour à partir
d'ingrédients issus d'agriculture biologique et/ou locale & de saison !



PRIVATISEZ NOTRE RESTAURANT POUR VOS ÉVÉNEMENTS !

Que ce soit pour un enterrement de vie de garçon, un mariage, une soirée d'entreprise, un team building, un anniversaire ou tout simplement une soirée entre amis, notre restaurant **Victoria Green Événementiel** est l'endroit idéal pour rendre chaque moment unique !

Situé au cœur de l'Hermitage, ce lieu exclusif s'adapte à vos envies. Nous vous proposons des tarifs attractifs et une personnalisation complète de votre événement, selon vos désirs.

CRÉEZ DES SOUVENIRS INOUBLIABLES AVEC NOUS !

Informations et réservations :

06 92 71 75 95

vgorganicbar@gmail.com

www.victoriagreen.re



LE COFFEE SHOP



COLD DRINKS (Sans alcool)

JUS FRAIS DU JOUR	3,50€ / 5,00€
EAU DÉTOX DU JOUR	2,50€ / 4,00€
KOMBUCHA (Gingembre / Fruit de la passion)	5,00€
KÉFIR (Bissap / Combava et Gingembre / Passion) ...	4,50€
BISSAP (Framboise / Menthe / Nature / Ananas)	3,50€
BOUTEILLE DE COCA COLA ZÉRO (50 cl)	3,50€
BOUTEILLE D'EAU GAZEUSE (Volcanic 1,25 L)	3,50€
BOUTEILLE D'EAU (Australine) 50cl	2,00€ 1L 2,50€



Allergènes
sur demande.



Notre carte est 100% cuisinée maison avec amour à partir
d'ingrédients issus d'agriculture biologique et/ou locale & de saison !

PROTEIN SHAKE

CLASSIQUE 5.00€

Protéine + Eau

FLAVOUR 6.50€

Protéine + Eau + Fruits rouges ou Avocat
+ Beurre de cacahuète + Noix de cajou

BIÈRES LOK'ALE / TIMOUSSE

PRESSION (Blonde/Blanche)

Galopin (16 cl) 3.50€

Demi (33 cl) 5.50€

Pinte (50 cl) 8.00€

BOUTEILLE (33 cl)

IPA 5.50€

Blanche 5.50€

Blanche Gèranium ... 5.50€

HOT DRINKS

TEAPOT (50 cl) 5.00€

Menthe / Oriental / Russe / Jasmin / Chai

CAPPUCCINO 5.00€

CAFÉ Espresso / Allongé 2.00€ / 2.50€



Allergènes
sur demande.



Notre carte est 100% cuisinée maison avec amour à partir
d'ingrédients issus d'agriculture biologique et/ou locale & de saison !

Bon appétit !

Informations et réservations :

06 92 71 75 95

vgorganicbar@gmail.com

www.victoriagreen.re

