

אלכוהול

יינות יקב בנימינה

בקבוק	יין הבית אדום
95	רזרב מרלו
110	רזרב קברנה סוביניון
95	סוביניון בלאן שרדונה
85	רזרב גוורצטרמינר
110	למברוסקו לה מודנסה לבן
70	

בירות

25	מייסל אורגניל
25	קרלסברג / טובורג
24	Somersby סיידר תפוחים אלכוהולי

שתיה קלה

13	קוקה קולה / דיאט / זירו
13	ספרייט / דיאט ספרייט
11	קינלי סודה
11	נביעות מים מינרליים 500 מ"ל
12/21	פרולה Ferrarelle
13	מאלטי בירה שחורה

משקאות חמים

15	משקה טפיוקה חלב קוקוס, טפיוקה, אבקת קינמון ובולי קקאו כתושים חדש
15	לאטה כורכום חלב שקדים מוקצץ, כורכום, קינמון וסילאן חדש
19	שוקו חם פרליונים של שוקולד חלב / מריר 70%
19	משקה מלכות דבש מלכות, רחמרין ולימון
12	תה נענע / לואיזה / מרווה
17	ג'ינג'ר לימון ודבש מלכות
15	חלב, דבש מלכות ומקל קינמון
19	סיידר חם טבעי עם מקל קינמון *תוספת יין 10 שח
16/13	הפוך רגיל / גדול
12/9/9	אספרסו/מקיאטו קצו/ארוך/כפול
11	אמריקנו 13 קפה שחור

* ניתן להמתיק בסירופ אגבה / סילאן ולהינות מחלב סויה / שקדים ללא תוספת תשלום.

ספיישל שייקס

29	מאקה קקאו פולי קקאו, שורש מאקה, תמר, צ'יה, אגבה, שמן קוקוס וחלב סויה
29	ג'ונגל אסאי אסאי, תמר, מנגו, מיץ לימון, עלי נענע ואגבה
29	מורינגה אננס מורינגה, ספירולינה, אננס, תמר ומיץ לימון
29	אצה להאצה ספירולינה, מלפפון, אגס, תמר, עלי נענע ומיץ לימון
29	היער השחור פירות יער, בננה, תמר, יוגורט בקר ואגבה * יוגורט עזים 4 שח
29	פסיפלורה אגבה פסיפלורה, מנגו, נענע, חלב אורז שקדים ואגבה
29	טחינה בננה, תמר, טחינה גולמית, אגוזי מלך, סילאן וחלב סויה
29	לאסי יוגורט בקר עם פירות העונה *יוגורט עזים 4 שח
29	שייק פירות העונה על בסיס חלב / חלב סויה / חלב שקדים / מיץ תפוחים ופירות העונה

מיצי פירות וירקות (נסחטים במקום)

18	החיזוקית של לואיז לימון טחון, ג'ינג'ר ותפוח
18/23	מיץ סגול סלק, סלרי ותפוח
18/23	מיץ ירוק תפוח, מלפפון, סלרי ונענע
15/20	לימונדה לימון סחוט, סוכר ומים
17/22	מיץ גזר/ תפוח/ תפוז/ סלק / סלרי/ ג'ינג'ר/ לימון/ נענע

אייסים

18	אייס קפה
15/18	קפה קר
19	שוקו קר פרליונים של שוקולד חלב / מריר 70%
21	אייס פירות העונה אבטיח / לימונענע / תפוח גזר / תפוחים / לימונדה עם ג'ינג'ר וגרידת תפוח



חפריץ משלוחים

ואיסוף עצמי

1-700-706099



רוצים להכניס את הצד הפראי של הטבע אליכם הביתה?
המעדנייה שללוואיז מציעה עשרות מוצרי בוטיק הנבחרים
בקפידה על ידינו וכוללים לחמי שיאור/חליטות תה/
תערובת אספרסו הבית/מגוון ממרחי לואיז/קונפיטורות/
דבש איכותי/ עוגיות ועוגות טריות, גבינות בוטיק ועוד.
המוצרים עשויים מחומרי גלם איכותיים וחדשניים, אותם אלו
המשמשים אותנו גם במטבח המסעדה וביניהם תוכלו למצוא
גם מגוון רב של מזון על (super foos) הניתנים לרכישה.
בין שלל המוצרים גם כאלו ללא סוכר, ללא לגוטן, מוצרים
טבעוניים, אורגניים ועוד...

למשלוחים / איסוף עצמי 1-700-706099

חיפה | טבעון | בנימינה | דרום | כפר סבא |
רמת השרון | תל אביב רמת החייל | רחובות

cafelouise.co.il |

מענת פתיחה

עסקית פותחים שולחן - בהזמנת 3 מנות ראשונות מקבלים פשוט פוקצ'ה מתנה!

36 **ארטישוק צרוב** חצאי ארטישוק חרוכים על הפלנצ'ה עם גרגירי חומס, מונחים על לאבנה בקר עם סלסה עגבניות ושמן מורינגה פטרחזיליה

36 **חומס ערשים ופטרויות** פטריות צרובות עם שום מונחות על חומס ערשים ומעל בצל ירוק, בלסמי מצומצם ושמן מורינגה פטרחזיליה. מוגש עם לאפה מקמח מלא

36 **חציל ערשים** ממרח חצילים ועגבניות מעוטר בערשים שחורות, נבטי חמניה וטחינה אורגנית

31 **לביבות בטטה** לביבות בטטה עם דגנים מונחות על עלי רוקט, נבטי חמניה ובצל ירוק עם ויניגרט בלסמי ומעל נגיעות של ממרח פסטו ובלסמי מצומצם. לבחירה טאפס טחינה אורגנית / יוגורט בקר

28 **סלט קורפו** משולש גבינת פטה עיזים מונח על מצע של עגבניות שרי, מלפפון, בצל סגול, זיתי קלמטה, פטרחזיליה ובצל ירוק בתיבול מיץ לימון ושמן מורינגה פטרחזיליה

28 **סירות בטטה** סירות בטטה מונחות על מצע של ערשים שחורות בתיבול שמן מורינגה פטרחזיליה עם יוגורט קארי

35 **מרק היום** מוגש עם סלסלת לחמי השאור של לואיז / לחמנית טף ללא גלוטן וממרח שום

15 **סלסלת לחמים** סלסלת לחמי השיאור של לואיז / לחמנית טף ללא גלוטן וממרח שום

15 **פשוט פוקצ'ה** סלסה עגבניות, קונפי שום, מלח גס ושמן זית עם טופינג של בלסמי מצומצם ועלי רוקט

25 **פוקצ'ה סיציליאנית** ממרח פסטו בזיליקום (אגוזים), רבעי ארטישוק, זיתי קלמטה ופרמז'ן ומעל עגבניות שרי טריות ובלסמי מצומצם

51 **פיצה לואיז** רוטב עגבניות ופסטו בזיליקום (אגוזים), גבינת צאן ופרמז'ן / גבינה טבעונית, עלי רוקט ולבחירה בטטה / חצילים / פטריות / זיתי קלמטה / בצל

ליקריות

69 **שווארמה מקסיקנית** שווארמה פרגית בתיבול כורכום, קארי וכמון, מונחת בג'בטה, עם גואקמולי וטחינה, פרוסות עגבנייה, בצל סגול ופרוסות נפוליטוס (קקטוס) כבוש מוגש עם בטטה אפויה חדש

69 **פרגית ביין אגסים** פרגית במרינדת אגסים ויין אדום עם אפונה ירוקה, מוגש עם פירה

67 **מסאבחה פרגיות** נתחי פרגית בתיבול כורכום, קארי וכמון מוקפצים עם גרגירי חומס, עגבניות ובצל, מונחים על לאפה מקמח מלא עם ממרח חומס ערשים ומעל טחינה ופטרחזיליה *ללא גלוטן מלבד הלאפה

85 **סלמון צרוב** פילה סלמון צרוב ואפוי עם שמן מורינגה פטרחזיליה. מוגש עם תוספת לבחירה

59 **שניצל פריך** חזה עוף בציפוי פירורי לחם מקמח מלא ופנקו, אפוי בתנור, מוגש עם ממרח שום קארי ופירה

55 **ריזוטו פטריות** טריו דגנים (כוסמין, גריסים ואורז ארבוריו), פטריות, שום, מיץ גזר, גבינה טבעונית ושבבי צ'ילי, מעוטר בבצל ירוק ובלסמי מצומצם. *תוספת עוף 15 שח / סלמון 18 שח

קדרות

57/59 **קינואה עם עוף / טופו וירוקים** ברוקולי, שום, אפונה ירוקה, קינואה לבנה ושחורה, גרעיני שיבולת שועל עם שמן קוקוס, ממרח פסטו, סויה וחלב קוקוס ולבחירה רצועות חזה עוף/קוביות טופו. מעוטר בשבבי צ'ילי ובצל ירוק

55 **הינדו כתום** קוסקוס מקמח מלא בתיבול פסטו בזיליקום (אגוזים), בצל ירוק ופטרחזיליה, עליו מונח תבשיל גרגירי חומס ואזוקי עם מיץ גזר קוביות בטטה, שום, בצל ועגבניות. מוגש עם טופינג של טחינה אורגנית ושמן מורינגה פטרחזיליה

59 **פאייה טבעונית** אורז בר, מלא ואדום, אזוקי, פטריות, קוביות טופו, אפונה ירוקה, ברוקולי, בצל וג'ינג'ר ברוטב חלב קוקוס, עם קוביות בטטה, שבבי צ'ילי ושמרי בירה, מעוטר בבצל ירוק *תוספת עוף במקום טופו 12 שח / סלמון במקום טופו 15 שח

POWER BOWLS

65 **Mexican Power** נתחי פרגית בתיבול כורכום, קארי וכמון מונחים על תבשיל קינואה לבנה ושחורה, אזוקי ובצל ברוטב עגבניות וצ'יפוטלה לצד גואקמולי, חצאי עגבניות שרי, פרוסות נפוליטוס (קקטוס) כבוש ובצל סגול חדש

65 **Sea Power** קוביות בורי וכרובית לצד חצאי עגבניות שרי, טחינה אורגנית ופטרחזיליה מונחים על תבשיל מג'דרה עם צ'אטני בצל. מוגש עם טאפס חריף חדש

61 **Vegan Power** קוביות טופו ופטרויות בתיבול שמן שומשום וסילאן, קוביות בטטה אפויה ועלי תרד, מונחים על תבשיל ערשים שחורות עם שיבולת שועל, בצל, ג'ינג'ר, שום ובצל ירוק ברוטב חלב קוקוס עם סויה וסילאן, מעוטר בנבטים סיניים ובלסמי מצומצם חדש

כריכים

55 **סלופי ג'ו** בשר טבעוני מוקפץ עם בצל, רוטב עגבניות ורוטב פסטו, מונח בג'בטה עם טחינה, חסה, בצל סגול ופרוסות נפוליטוס (קקטוס) כבוש. מוגש עם טאפס חריף חדש

54 **פטה עיזים חם או קר** ממרח פסטו בזיליקום (אגוזים), ממרח חצילים ועגבניות, גבינת פטה עיזים מגורדת ופרוסות עגבנייה

52/55 **מוקפץ עוף / טופו** טופו/עוף מוקפצים עם בצל ופטרויות בסילאן וסויה, ממרח שום, חסה ופרוסות עגבנייה

55 **צ'אטני עוף** חזה עוף צלי עם צ'אטני בצל, ממרח שום קארי, חסה ופרוסות עגבנייה

56 **סלמון מעושן** לאבנה 5%, ממרח ארטישוק צלפים, סלמון מעושן, בצל סגול ופרוסות עגבנייה

* הכריכים מוגשים עם סלט אישי * ניתן לקבל את הכריכים בלחמנית טף ללא גלוטן *

תוספות

15 **מג'דרה מאורז מלא וערשים שחורות** פירה תפוח אדמה עם קונפי שום ירקות אפויים סלט אישי קוסקוס מלא בתיבול פסטו בזיליקום (אגוזים), בצל ירוק ופטרחזיליה

המנות עלולות להכיל רכיבים אלרגיים כגון: ביצים, חלב, שומשום, בוטנים, אגוזים, חיטה (גלוטן) ועוד. המטבח אינו נקי מגלוטן

פסטות

57 **פסטה ירוקים** פסטה מקמח מלא ברוטב חלב קוקוס עם אפונה ירוקה, קישוא, ברוקולי ושום ומעל גבינת פרמז'ן

59 **פסטה רומאית** פסטה מקמח מלא ברוטב עגבניות מיובשות ורוטב פסטו, עם פרוסות ארטישוק אלה רומנה, עגבניות שרי, עלי ביבי תרד, זיתי קלמטה ושום ומעל גבינת פטה עיזים מגורדת

61/65 **פאד תאי לואיז עוף/טופו** דפי אורז מוקפצים בשמן קוקוס עם גזר, בצל, שום, ברוקולי, קישוא, ג'ינג'ר, חלב קוקוס, סויה, סילאן ולבחירה קוביות טופו/ חזה עוף, מעוטר בנבט סיני, בצל ירוק וקשיו

57 **ניוקי בטטה** ניוקי בטטה עם בצל, קישוא, פטריות, גבינת צאן, ממרח פסטו בזיליקום (אגוזים) וממרח עגבניות מיובשות ומעל גבינת פרמז'ן ובצל ירוק

סלטים

57 **אסייתי עם פטריות חמות** גזר, כרוב לבן ואדום, נבטים סיניים וסלק, בתיבול סילאן, שמן זית ושמן שומשום ומעל פטריות מוקפצות עם שעועית ירוקה בחלב קוקוס, סילאן וחרדל דיז'ון חדש

57 **בריאות על** קינואה לבנה ושחורה, תפוח עץ, גזר, אזוקי, חמוציות, עלי ביבי תרד, גוג'ברי, אגוזי ברזיל ואגוזי מלך עם רוטב הדרים מתקתק

57 **שורשים, זרעים ודגנים** קינואה לבנה ושחורה, שיבולת שועל, ערשים שחורות, סלק טרי, גזר, בצל ירוק, עגבניות שרי, פטרחזיליה חרעי צ'יה, בתיבול שמן זית ולימון, מונחים על חומס ערשים חם, עם טופינג לבחירה טחינה אורגנית / יוגורט בקר

55 **5 צבעים** חסה, עגבנייה, מלפפון, כרוב לבן ואדום, גזר, בצל ופטרחזיליה, בתיבול מלח ירוק ולבחירה טחינה אורגנית / ממרח לאבנה 5% / פטה עיזים 16%

62 **עוף קיסרי** חסה, עגבניות שרי, בצל סגול ונתחי חזה עוף, ברוטב קיסרי ומעל פרמז'ן וקשיו

57 **אטריות קונג'אק מוקפץ** אטריות קונג'אק מוקפצות עם כרוב לבן ואדום, גזר, פטריות, ברוקולי, אפונה ירוקה, שום, ג'ינג'ר, צ'אטני בצל, ממרח שום קארי, סויה וסילאן ובעיטור נבטים סיניים

* תוספת לסלטים: טופו/עוף 15 שח, סלמון 18 שח * הסלטים מוגשים עם סלסלת לחמי השאור / לחמנית טף ללא גלוטן וממרח שום

עסקיות

המנות כוללות מיץ טבעי / שתיה חמה, מוגשות בימים א'-ה' בין השעות 13:00-17:00, פרט לחגים ומועדי ישראל

59

מנה לבחירה:

סלט אסייתי עם פטריות חמות / סלט בריאות על / סלט שורשים, זרעים ודגנים / סלט 5 צבעים / סלט אטריות קונג'אק מוקפץ / סלופי ג'ו / כריך מוקפץ טופו או עוף / כריך פטה עיזים חם או קר / כריך צ'אטני עוף

69

מנה ראשונה לבחירה:

חציל ערשים / מרק / סלט אישי / סירות בטטה / סלט קורפו

מנה עיקרית לבחירה:

Veagan Power / פאד תאי טופו / פסטה ירוקים / פסטה רומאית / ניוקי לואיז / הינדו כתום / פאייה טבעונית / קינואה טופו וירוקים / ריזוטו פטריות

79

מנה ראשונה לבחירה:

חציל ערשים / מרק / סלט אישי / סירות בטטה / סלט קורפו

מנה עיקרית לבחירה:

Sea Power / Mexican Power / קינואה עוף וירוקים / פרגית מסאבחה / שניצל פריך / פאד תאי עוף

85

מנה ראשונה לבחירה:

חציל ערשים / מרק / סלט אישי / סירות בטטה / סלט קורפו

מנה עיקרית:

שווארמה מקסיקנית / פרגית ביין אגסים / סלמון צרוב

המרת שתיה

משקאות בקבוק - 5 שח / שייק / אייס - 10 שח / הגדלת מיצים - 5 שח / יין הבית אדום - 15 שח / קרלטברג / טובורג / מייסל - 19 שח

קינוחים

39 **פחזניות שוקולד** פחזניות במילוי קרם וניל עם רוטב שוקולד קוקוס מעל חדש

35 **טפיוקה** פניני טפיוקה בחלב קוקוס ומעל גוג'ברי, שבבי פולי קקאו ולבחירה פירות העונה / פירות יבשים, בליווי סילאן

39 **סופלה שוקולד** מוגש עם כדור גלידה וניל צרפתי

43 **עוגת גבינה** עוגת גבינה קרה עם תחתית שוקולד ואגוזי לוז, מוגשת עם טראפסל שוקולד ותפוז *ללא סוכר

43 **פאי אגסים** פאי כריך עם קרם שקדים, מוגש עם כדור גלידה וניל צרפתי