

Food



À EMPORTER OU LIVRAISON
DU MARDI AU SAMEDI

ENTRÉE

- HOUMOUS & SOCCA ⁶ 4 €
Gallettes de pois chiches bio, houmous, tomates séchées, graines de courges, persil

PLAT

- QUICHE DU MOMENT ^{1,2,5,6} 10 €
Accompagnée d'un coleslaw aux légumes de saisons et locaux, graines de tournesol et de courge, sauce cesar vegan, mousse de fromage frais bio, pâte brisée rustique maison, persil
- SUNNY BOWL ^{1,4} 12 €
Brocoli rôti au poivre de timut, fregola sarda (pâtes de blé toastées), feta bio marinée au thym & citron, poivron rouge rôti, pesto maison, olives noires bio, pignon de pin torréfiés, mesclun
- BOWL THAÏ ^{3,5,6} 12 €
Nouilles de riz bio, carotte, chou chinois, tofu bio mariné au soja & sésame, edamame, avocat, pickles d'oignons rouges, noix de cajou torréfiées bio, coriandre, sauce cacahuète

SUPPLÉMENT

- Oeuf mollet / Tofu mariné / Avocat / Houmous / Feta mariné + 1.5 €

DESSERT

- COOKIE VEGAN 2.9 €
 - Chocolat noir 70%, noix de pecan & fleur de sel
 - Amande, noisette bio & coeur fondant au praliné
- BROWNIE CHOCOLAT VEGAN & SANS GLUTEN 4 €
- GATEAU DU JOUR 4 €
- FROMAGE BLANC BIO, GRANOLA BIO, FRUITS FRAIS DE SAISON, SIROP D'ERABLE ^{1,2,4,6} 4.5 €
 - Supplément yaourt de soja bio ³ + 0.5 €

LISTE DES ALLERGENES (POUR TOUT RENSEIGNEMENT, L'ÉQUIPE RESTE À VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION)
1. GLUTEN, 2. ARACHIDES, 3. SOJA, 4. LACTOSE, 5. SESAME, 6. FRUITS A COQUE, 7. MOUTARDE, 8. OEUF

COMMANDE VIA DELIVEROO / UBER, INSTAGRAM OU
PAR TELEPHONE AU 09 88 32 93 89

Drinks

SMOOTHIE BAR

Au verre

Bol avec toppings: Granola bio, noix de coco râpée, cranberries bio, noix, graines de chia, fruits frais

- ACAL BOWL : Banane, fruits rouge glacés, açai & lait de soja
- DETOX : Banane, mangue glacée, spiruline & lait de soja
- GOURMAND : Banane, beurre de cacahuète, cacao & lait d'amande
- EXOTIC : Banane, ananas glacé, lait de coco, citron

5.5 €

7 €



1,3,6

KOMBUCHA FOLIZ - BIO & LOCAL

Boisson fraîche, naturellement pétillante, booste le système immunitaire.

4 €

Parfums: Hibiscus-goji, Citron vert-menthe, Citron-gingembre, Framboise-rose, Mangue-curcuma

JUS HOMEMADE

Citron bio pressé

4 €

Orange bio pressé, citron & orange bio pressé

4.5 €

Jus de fruits frais maison pressé à froid (uniquement le weekend)

4.5 €

LES EAUX "LES ABATILLES" 33CL

Eau plate

2 €

Eau gazeuse

2.5 €

Supplément sirop BIO : orgeat, menthe, fruits rouges

+ 1 €

LES BOISSONS CHAUDES BIO

CAFÉ ALTECO 100% BIO (LABEL UTZ DÉV. DURABLE)

Ristretto

1.8 €

Expresso / Décaféiné

1.8 €

Double expresso

2.6 €

Allongé

2 €

Capuccino

3.5 €

Latte

3.5 €

Chocolat chaud bio

4 €

Charcoal Latte - charbon actif végétal bio, extrait de vanille

4 €

Matcha latte - thé vert matcha en poudre bio, sirop d'agave, lait

4 €

Chai latte - thé noir épicé bio, cannelle, lait

4 €

Golden milk bio - curcuma, gingembre en poudre, poivre noir, lait

4 €

Thé vert bio - Chun Mee, Gun Powder (corsé), Jasmin, 4 agrumes

3 €

Thé noir bio - Earl grey, Breakfast, Chai Indien

3 €

Infusion, Rooibos

3 €

LES CAFÉS FROIDS

Café frappé

4 €

Coco iced latte (café & lait de coco - autre lait végétal possible)

4.5 €

Laits végétaux bio disponibles : Amande, Avoine, Soja, Coco

+0.5 €