



100% FAIT MAISON, SAIN & GOURMAND

FORMULE LUNCH hors weekend

Boisson du jour + Bowl + Dessert du jour	18 €
Boisson du jour + Toast ou Avocado Toast + Dessert du jour	16 €

NOS HORAIRES de 9h30 à 18h30

- Du Mardi au Samedi
- Sur place ou à emporter
- Plats salés de 12h à 14h30

FORMULE PANCAKES toute la journée Pancakes (hors suppl.) + Boisson chaude

11 €

BRUNCH TOUS LES SAMEDIS dès 11h30



POUR LES PETITES FAIMS

GRANDE SOUPE - Champignons, haricots blancs, lait d'amande & croûtons à l'ail	7,50 €
AVOCADO TOAST - miche auvergnate bio toastée (boulangerie Les Frères Chapeliers), avocat, gomasio maison, sésame noir, radis, pickles d'oignons rouges & herbes fraîches	9,00 €
Supplément - Feta AOP ou oeuf mollet	+ 1,50 €



PLATS

TOAST - miche auvergnate bio toastée, brousse au bleu d'Auvergne, chou fleur rôti, poire, cerneaux de noix, pickels d'oignons rouges, salade verte aux graines torrifiées.	11,00 €
BOWL - Riz noir, carottes rôties à l'huile de sésame, crème cajou citron gingembre curcuma, coriandre, cacahuètes, œuf mollet, salade verte (pousses épinard/roquette/mâche) aux graines torrifiées.	12,00 €



PANCAKES CORNER

PANCAKES MAISON vegan et sans gluten - servis avec banane, sirop d'érable bio, quinoa soufflé bio et amandes éfilées torrifiées	8,00 €
Super aliment bio au choix - pancakes au charbon végétal ou matcha	+ 1,00 €
Topping au choix - pépites de chocolat noir bio, fruits rouges, purée de cacahuète bio, purée de noisette bio, purée d'amande bio, noix de pecan, amande bio, noisette bio	+ 1,50 € par suppl.



DESSERTS MAISON

COOKIE VEGAN - au choix: chocolat noir, pecan, fleur de sel ou cacahuète, purée de noisette & chocolat noir	2,90 €
DESSERT DU JOUR - inclus dans la formule lunch	4,00 €
GATEAU - voir vitrine	4,50 €
GATEAU CRU - voir vitrine	5,50 €
GRANOLA BOWL - yaourt soja bio ou fromage blanc bio, granola bio, fruits frais, sirop d'érable	5,00 €



SMOOTHIE CORNER

SMOOTHIE BOISSON / SMOOTHIE BOWL* au choix

5,50 € / 7,50 €

Fruits rouges - Banane, fruits rouges glacés & lait de soja bio

Detox - Banane, mangue glacée, spiruline bio & lait de soja bio

Gourmand - Banane, beurre de cacahuète, cacao bio & lait d'amande bio

Exotic - Banane, ananas glacé, lait de coco bio, citron bio

*Servi avec granola bio, fruits frais, graines de chia bio, noix de coco



BOISSONS CHAUDES BIO

Café Ristretto, Espresso, décaféiné

1,80 €

Café Allongé / Double Espresso

2,00 € / 2,60 €

Cappuccino / Latte (lait végétal bio +0,5€ : coco, amande, soja, soja vanille, avoine)

3,50 €

Chocolat chaud (lait d'amande +0,5€)

4,00 €

Charcoal Latte - charbon actif végétal, extrait de vanille, lait d'avoine

4,00 €

Matcha Latte - thé vert matcha en poudre, sirop d'agave, lait de vache (lait d'avoine + 0,5€)

4,00 €

Chai Latte - chaï, cannelle, gingembre, lait de vache (lait d'amande +0,5€)

4,00 €

Golden milk - curcuma, gingembre en poudre, poivre noir, lait vache (lait de coco + 0,5€)

4,00 €

Maca Latte - maca, cacao, sucre de coco (lait d'amande + 0,5€)

4,00 €

Thé vert au choix - Chun Mee doux, Gun Powder corsé, Jasmin, 4 agrumes

3,50 €

Thé noir au choix - Earl grey, Breakfast

3,50 €

Infusion au choix - Verveine, Rooïbos Nature, Rooïbos Rhubarbe, Hibiscus fruits rouges, Chaï

3,50 €



BOISSONS FROIDES

Eau plate / Eau gazeuse - Les Abatilles 33cl

2,50 € / 3,00 €

Sirop à l'eau bio - orgeat, menthe, fruits rouges

2,50 €

Lemonaid bio - Orange sanguine, Fruit de la passion, Gingembre, Citron vert

4,00 €

Charitea Maté bio

4,00 €

Foliz Kombucha bio - Citron-Gingembre, Framboise-Rose, Mangue-Curcuma

4,00 €

La Boissonerie de Paris Jus de fruit bio 33cl - Abricot, Mangue, Pomme du Tarn, Fraise

4,00 €

Boisson du jour

4,00 €

Citronnade maison

4,50 €

Jus d'orange maison pressé minute

4,50 €

Jus de citron maison pressé minute

4,00 €

Café frappé bio

4,00 €

Iced latte bio - café frappé & lait végétal au choix

4,50 €

Matcha iced latte bio - matcha frappé, sirop d'agave, lait végétal d'avoine

4,50 €

Chaï latte frappé bio - chaï, sirop d'agave, cannelle, lait d'amande

4,50 €