



100% FAIT MAISON, SAIN & GOURMAND

FORMULE LUNCH hors weekend

- Boisson du jour + Bowl + Dessert du jour **18 €**
 - Boisson du jour + Toast + Dessert du jour **16 €**
- voir détails pour boisson et dessert du jour

NOS HORAIRES de 9h30 à 18h30

- Du Mardi au Samedi
- Sur place ou à emporter

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

11 €

BRUNCH TOUS LES SAMEDIS dès 11h30



ALL DAY LONG (9H30-18H30)

- AVOCADO TOAST** - Miche auvergnate bio toastée (boulangerie Les Frères Chapeliers), avocat, gomasio maison, sésame noir bio, radis, pickles d'oignons rouges & herbes fraîches. **9,00 €**
- Supplément** - Feta ou Oeuf mollet **+ 1,50 €**
- PANCAKES Sucrés Salés** - Pancakes (x2), Oeuf au plat au gomasio, sirop d'érable bio, noisettes bio et amandes effilées torréfiées. **9,50 €**
- TOAST AU RADIS** - Miche toastée, beurre au sel de guérande, pétales de radis, herbes fraîches. **4,00 €**
- Supplément** - Avocat ou Feta ou Tofu brouillé bio **+1,50 €**
- SALADE** - bol de salade, pickles maison, radis & graines torréfiées. **3,00 €**



LUNCH TIME (12H-14H30)

- TOAST** - Miche auvergnate bio toastée, pesto maison aux graines de tournesol, tomates cerises rôties, asperges vertes au four, gorgonzola, roquette, noix de Grenoble, pickles d'oignons rouges et herbes fraîches, accompagné d'une petite salade. **11,00 €**
- BOWL** - Tagliatelles de riz complet bio, carottes et courgettes marinées au citron et tamari, sauce miso, tofu bio au gingembre, salade de fenouil, noix de cajou torréfiées, coriandre, persil et pousses d'épinards, pickles de concombre. **12,00 €**
- Supplément** - Feta ou Oeuf mollet ou Oeuf au plat **+1,50 €**
- SALADE** - bol de salade, pickles maison, radis & graines torréfiées. **3,00 €**



SWEETS (9H30-18H30)

- PANCAKES MAISON V/SG** - Pancakes (x3), banane, sirop d'érable bio, quinoa soufflé bio et amandes effilées torréfiées. **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 bio, amande bio, noisette bio. **+ 1,50 €**
- par suppl.**

COOKIE VEGAN

- Chocolat noir bio, noix de pécan bio, fleur de sel (V) **2,90 €**
- Chocolat noir bio, cacahuètes, purée de noisettes bio (V/SG)

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 ou fromage blanc, granola bio, fruits frais, sirop d'érable bio. **5,00 €**



SMOOTHIES

SMOOTHIE BOISSON (5,50€) ou SMOOTHIE BOWL avec toppings (7,50€) *

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, jus de citron bio

***Toppings bowl:** granola bio, fruits frais, graines de chia bio, noix de coco bio



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 €

Dirty Chaï - espresso, chaï, cannelle, gingembre, lait de vache (lait d'amande +0,5€)

4,50 €

Golden Milk - curcuma, gingembre, 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 €

Thés

3,50 €

Thés verts

Le Souffle du Papillon : Fruits exotiques, fruit de la passion

Gout Russe : 4 agrumes Bio

Jasmin Bio

Chun Mee : Thé vert nature doux

Gun Powder : Thé vert nature corsé

Thé blanc

Balade en Provence : Thé blanc, melon, abricot, pêche, figue, lavande

Thés noirs

Pêche de vigne Bio : pêche, fleur de souci

Lapsang Souchong Bio : thé noir fumé

Breakfast Bio

Earl Grey Bio : bergamote

Thé wulong parfumé

Temple de la lune : Groseille, rhubarbe, pétales de mauve

Infusions

Chaï Bio

Verveine Bio

Rooïbos Bio

Menthe poivrée Bio

Detox : Maté vert, maté torréfié, verveine citronnelle, thé vert, citronnelle, matcha



BOISSONS FROIDES

Eau plate / Eau gazeuse - Les Abatilles 33cl

2,50 € / 3,00 €

Sirop bio à l'eau au choix - Orgeat / Menthe / Fruits rouges / Pêche

2,50 €

Lemonaid bio au choix - Orange sanguine / Fruit de la passion / Gingembre / Citron vert

4,00 €

Charitea Maté bio

4,00 €

Foliz Kombucha bio au choix - Citron-Gingembre / Framboise-Rose / Mangue-Curcuma

4,00 €

Jus de fruit bio au choix La boissonnerie de Paris 33cl - Abricot / Pomme du Tarn / Fraise / Framboise

4,00 €

Jus Detox : Carotte, Orange, Citron, Gingembre Acerola La boissonnerie de Paris 33cl

4,00 €

Jus Don Juan : Pomme, concombre, gingembre La boissonnerie de Paris 33cl

4,00 €

Boisson du jour

4,50 €

Citronnade maison

4,50 €

Café frappé bio - café & sirop d'agave

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 - infusion de chaï, sirop d'agave, cannelle, lait d'amande

4,50 €