



LES FORMULES LUNCH (12h-14h30)

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

Smoothie Bowl

8,5€

FRUITS ROUGES

Banane, fruits rouges glacés, sirop d'agave

DETOX

Banane, mangue glacée, spiruline, sirop d'agave

Toppings

Granola, fruits frais graines de chia, noix de coco

All day long

AVOCADO TOAST

Miche auvergnate toastée (boulangerie Les Frères Chapeliers), avocat, gomasio maison, radis, pickles d'oignons rouges & herbes fraîches.

9€

Suppléments

Feta, Oeuf mollet, Oeuf au plat, Avocat +1,5€

LE PTIT TOAST

Demi toast, beurre au sel de guérande, comté AOP 12 mois d'affinage, roquette, confiture de cerise.

5,5€

SALADE VERTE

Bol de salade, pickles maison, radis & graines torréfiées.

3€

Lunch (12h-14h30)

LE TOAST

Miche auvergnate toastée (Boulangerie Les Frères Chapeliers), crème de noix de cajou & basilic, tomate, mozzarella, huile d'olive provençale, courgettes marinées au citron & à la menthe, pickles de concombre maison, crème de balsamique maison, graines de courge & de tournesol grillées, herbes fraîches.

11€

LE BOWL

Tagliatelles de riz, sauce coco soja & gingembre, tofu pané aux graines de sesame, brocolis rôti à l'agave, cacahuètes grillées, salade de jeunes pousses, betteraves & coriandre, vinaigrette asiatique.

12€

Suppléments

Feta, Oeuf mollet, Oeuf au plat, Avocat +1,5€

Pancakes corner (all day long)

PANCAKES SUCRÉS/SALÉS

Pancakes x2, oeuf au plat au gomasio, sirop d'érable, noisettes et amandes effilées torréfiées SG

9,5€

Suppléments

Feta, Oeuf mollet, Oeuf au plat, Avocat +1,5€

SWEET PANCAKES

Pancakes x3, banane, sirop d'érable, quinoa soufflé et amandes effilées torréfiées. V/SG

8,5€

Toppings +1,5€

Pépites de chocolat noir, fruits rouges, purée de cacahuète, purée de noisette, purée d'amande, noix de pécan, amandes, noisettes

Super Aliment +1€

Charbon végétal Matcha

Desserts

COOKIES VEGAN

- Chocolat noir, noix de pécan & fleur de sel V
- Chocolat noir, purée de noisettes, cacahuètes V/SG

3,2€

DESSERT DU JOUR (inclus dans la formule Lunch)

4€

GATEAU / GATEAU CRU

Voir vitrine

4,5€/5,5€

GRANOLA BOWL

Yaourt de soja ou fromage blanc, granola, sirop d'érable, fruits frais, graines de chia, noix de coco râpée

5€

FOLLOW US

www.peacock-toulouse.com

 @peacocktoulouse

 peacocktoulouse@gmail.com

 09 88 32 93 89

WIFI : Peacock

Mot de passe : Peacocktoulouse

Nous avons à cœur chez Peacock de vous proposer des produits frais et majoritairement issus de l'agriculture biologique.

DU MARDI AU SAMEDI : 9H30-18H (Réservation au 09 88 32 93 89)

BRUNCH TOUS LES SAMEDIS : 11H30 - 14H30 (Sans réservation sauf groupe 8+)

COFFEE TIME IS ALWAYS A GOOD IDEA

Un café Made in Italy, assemblage premium obtenu à partir des meilleurs Arabica et Robusta d'Amérique centrale, d'Amérique du Sud et d'Afrique. Issu de plantations BIO.

BLACK COFFEE

RISTRETTO <i>Un shot de café serré</i>	1,8€
ESPRESSO <i>Un shot de café</i>	1,8€
DECAFÉINÉ <i>Un shot de café déca</i>	1,8€
DOUBLE EXPRESSO <i>Deux shots de café</i>	2,6€
ALLONGÉ <i>Un shot de café, eau chaude</i>	2€
LONG BLACK <i>Deux shots de café, eau chaude</i>	3€

COFFEE WITH MILK

À base de lait de vache Bio

LATTE <i>Un shot de café, lait texturé</i>	3,5€
CAPUCCINO <i>Un shot de café, lait texturé, cacao en poudre</i>	3,5€
FLAT WHITE <i>Deux shots de café, lait texturé</i>	3,5€
NOISETTE <i>Un shot de café, nuage de lait</i>	2€
DIRTY CHAÏ LATTE <i>Un shot de café, infusion chai, agave, lait texturé</i>	4,5€

ORGANIC HOT DRINKS

À base de lait de vache Bio

CHOCOLAT CHAUD <i>Cacao en poudre, agave, lait texturé</i>	4€
CHARCOAL LATTE <i>Charbon végétal, extrait de vanille, agave, lait texturé</i>	4€
MATCHA LATTE <i>Thé vert matcha en poudre, agave, lait texturé</i>	4€
CHAÏ LATTE <i>Infusion chai, canelle, agave, lait texturé</i>	4€
GOLDEN MILK <i>Curcuma, gingembre, poivre noir, agave, lait texturé</i>	4€
MACA LATTE <i>Maca, cacao, sucre de coco, agave, lait texturé</i>	4€

Extra shot de café	+0,5€
Lait végétal (amande, avoine, coco, soja, soja vanille)	+0,5€
Version glacée	+0,5€

Smoothies

5,5€

EXOTIC

Banane, ananas glacé, jus de citron, sirop d'agave, lait de coco

DETOX

Banane, mangue glacée, spiruline, sirop d'agave, lait de soja

FRUITS ROUGES

Banane, fruits rouges glacés, sirop d'agave, lait de soja

GOURMAND

Banane glacée, purée de cacahuètes, cacao, sirop d'agave, lait d'amande

Soft drinks

EAU PLATE Les Abatilles 33cl	2,5€
EAU GAZEUSE Les Abatilles 33cl	3€
SIROP A L'EAU Orgeat, Menthe, Fruits Rouges, Pêche	2,5€
LEMONAID BIO 33cl Orange Sanguine, Fruits de la passion, Gingembre, Citron Vert	4€
CHARITEA MATE BIO 33cl	4€
KOMBUCHA FOLIZ Bio 33cl <i>Au choix : Citron/Gingembre - Framboise/Rose - Mangue/Curcuma</i>	4€
JUS DE FRUIT La Boissonerie de Paris BIO 33cl <i>Au choix : Abricot, Pomme du Tarn, Fraise</i>	4€
JUS DETOX BIO La Boissonerie de Paris BIO 33cl <i>Carotte-Orange-Citron-Acerola</i>	4€
JUS DON JUAN BIO La Boissonerie de Paris BIO 33cl <i>Pomme-Concombre-Gingembre</i>	4€
BOISSON DU JOUR	4,5€
CITRONNADE MAISON	4,5€

Les thés

THÉS VERTS <i>Souffle du papillon : fruits exotiques, passion</i> <i>Gout Russe : 4 agrumes Bio</i> <i>Jasmin Bio</i> <i>Chun Mee Bio : nature, doux</i> <i>Gun Powder Bio : nature, corsé</i>	3,5€
THÉS NOIRS <i>Pêche de vigne Bio : pêche, fleur de souci</i> <i>Lapsang Souchong : thé fumé</i> <i>Breakfast Bio</i> <i>Earl Grey Bio : bergamote</i>	3,5€
THÉ WULONGS PARFUMÉ <i>Temple de la lune : groseille, rhubarbe, pétale de mauve</i>	4€
THÉ BLANC <i>Balade en provence : melon, abricot, pêche, figue, lavande</i>	4€
INFUSIONS <i>Chai Bio</i> <i>Verveine Bio</i> <i>Rooibos Bio</i> <i>Menthe poivrée Bio</i> <i>Detox : maté vert, maté torréfié, verveine, citronnelle, thé vert, matcha</i>	3,5€