

PARCE QU'A 2
C'EST TOUJOURS MIEUX

Suggestion de brunch à partager à 2

49€

- 1 AVOCADO TOAST
- 1 PATATES DOUCES RÔTIÉS
- 1 TOAST DE TOFU
- 1 SALADE VERTE
- 1 SWEET PANCAKES
- 2 BOISSONS DU JOUR
- 2 BOISSONS CHAUDES

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

FOLLOW US

www.peacock-toulouse.com

 @peacocktoulouse

 peacocktoulouse@gmail.com

 09 88 32 93 89

WIFI : Peacock

Mot de passe : Peacocktoulouse



Saturday Brunch

AVOCADO TOAST	10€
Miche auvergnate bio toastée (boulangerie Les Frères Chapeliers), avocat, gomasio maison, sésame noir bio, radis, pickles d'oignons rouges & herbes	
PATATES DOUCES RÔTIÉS	5,5€
Au paprika, sauc yaourt ciboulette	
TOAST DE TOFU BROUILLÉ	6,5€
A la tomate, noisettes torréfiées, roquette, pickles d'oignons, herbes fraîches	
SALADE VERTE	3€
Pickles d'oignons, radis & graines torréfiées	

Suppléments Feta +1,5€ Oeuf mollet +1,5€

Desserts

COOKIE VEGAN	3,2€
Chocolat noir, noix de pécan & fleur de sel V	
BANANA BREAD	4,5€
Au sarrasin, noisettes caramélisées & fleur de sel V/SG	
BRIOCHE PERDUE	7,5€
Brioche artisanale, crème yaourt végétal à la vanille, compotée de fruits rouges et fraises fraîches	
GRANOLA BOWL	5€
Yaourt de soja ou fromage blanc bio, granola bio, sirop d'érable bio, fruits frais, graines de chia bio, noix de coco râpée bio	

Pancakes corner (all day long)

EGG PANCAKES	10,5€
Pancakes sucrés x2, oeuf au plat au gomasio, sirop d'érable, noisettes et amandes effilées torréfiées. SG	
AVOCADO PANCAKES	10,5€
Pancakes sucrés x2, avocat au gomasio maison, huile d'olive, pickles d'oignons, pétales de radis et herbes fraîches. V/SG	
Suppléments Feta, Oeuf mollet, Oeuf au plat, Avocat +1,5€	
SWEET PANCAKES	9,5€
Pancakes x3, banane, sirop d'érable, quinoa soufflé et amandes effilées torréfiées. V/SG	
Toppings +1,5€	Pépites de chocolat noir, fruits rouges, purée de cacahuète, purée de noisette, purée d'amande, noix de pécan, amandes, noisettes, cacahuètes.
Super Aliment +1€	Charbon végétal Matcha

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

DU MARDI AU SAMEDI : 9H30-17H30 (Réservation au 09 88 32 93 89)

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

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.

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

BLACK COFFEE

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

COFFEE WITH MILK

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

ORGANIC HOT DRINKS

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

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, dattes, purée de cacahuètes, cacao, 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	4€
<i>Au choix : Orange Sanguine - Fruits de la passion - Gingembre - Citron Vert</i>	
CHARITEA MATE BIO 33cl	4€
KOMBUCHA FOLIZ Bio 33cl	4€
<i>Au choix : Citron/Gingembre - Framboise/Rose - Mangue/Curcuma</i>	
JUS DE FRUIT La Boissonerie de Paris BIO 33cl	4€
<i>Au choix : Abricot - Pomme du Tarn - Fraise</i>	
JUS DETOX BIO La Boissonerie de Paris BIO 33cl	4€
<i>Carotte-Orange-Citron-Acerola</i>	
JUS DON JUAN BIO La Boissonerie de Paris BIO 33cl	4€
<i>Pomme-Concombre-Gingembre</i>	
BOISSON DU JOUR	4,5€
CITRONNADE MAISON	4,5€

Les thés

THÉS VERTS	3,5€
<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>	
THÉS NOIRS	3,5€
<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>	
THÉ WULONGS PARFUMÉ	4€
<i>Temple de la lune : groseille, rhubarbe, pétale de mauve</i>	
THÉ BLANC	4€
<i>Balade en provence : melon, abricot, pêche, figue, lavande</i>	
INFUSIONS	3,5€
<i>Chaï 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>	