



All day long

AVOCADO TOAST 10€

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

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

LE FRENCH TOAST 5,5€

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

SALADE VERTE 3€

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

Lunch (12h-14h30)

LE BOWL 12€

Duo de quinoa aux herbes fraîches, légumes de saison rôtis, pois chiche au paprika, houmous au citron, salade & pickles de concombre maison, noix de cajou grillées. V/SG

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

LES FORMULES LUNCH (12h-14h30)

Boisson du jour + Bowl + Dessert du jour	Boisson du jour + Avocado Toast + Dessert du jour	Boisson ou dessert du jour + Pancakes (black pancakes sup+1€)
18,5€	16,5€	13€

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

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

BLACK PANCAKES 11,5€

Pancakes sucrés au charbon végétal x2, tofu brouillé, tomates cerises rôties, noisettes torréfiées, mesclun, graines torréfiées, pickles maison & pétales de radis. V/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

Desserts

FOLLOW US

www.peacock-toulouse.com

 @peacocktoulouse

 peacocktoulouse@gmail.com

 09 88 32 93 89

WIFI : Peacock

Mot de passe : Peacocktoulouse

COOKIES VEGAN 3,2€

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

DESSERT DU JOUR (inclus dans la formule Lunch) 4€

GATEAU / GATEAU CRU 4,5€/5,5€

Voir vitrine

GRANOLA BOWL 5€

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

Nous avons à cœur 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>	