



All day long

AVOCADO TOAST 10,5€

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

Suppléments Feta, Avocat +1,5€ -
Oeuf Bio (mollet ou au plat) +2€

SALADE VERTE 3€

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

TOFU BROUILLÉ DU MOMENT 6€

Tofu brouillé bio cuisiné selon l'inspiration du chef, pickles maison, pétales de radis & graines torréfiées.

Pancakes corner (Tous nos pancakes sont sans gluten)

AVOCADO PANCAKES 10,5€

Pancakes sucrés x2, avocat au gomasio maison, huile d'olive, pickles d'oignons, pétales de radis et herbes fraîches. V

EGG PANCAKES 11,5€

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

BLACK PANCAKES 12,5€

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

Suppléments Feta, Avocat +1,5€ -
Oeuf Bio (mollet ou au plat) +2€

SWEET PANCAKES 9,5€

Pancakes x2, banane, sirop d'érable, quinoa soufflé et amandes effilées torréfiées. V

HEALTHY PANCAKES 10,5€

Pancakes x2, fruits frais, sirop d'érable, quinoa soufflé & chips de coco. V

NOCCIO PANCAKES 11,5€

Pancakes x2, banane, nocciolata, chantilly maison & noisettes torréfiées

Toppings +1,5€ Pépites de chocolat noir (Bio), purée de cacahuètes (Bio), noix de pécan, noisettes

Toppings +2€ Nocciolata (Bio & SG), purée de noisettes (Bio), chantilly maison

Super Aliment +1,5€ Charbon végétal, Matcha

Lunch (12h-14h30)

LE BOWL 13€

Sarrasin aux raisins secs, pois chiches grillés au cumin, houmous au miso, légumes rôties, mesclun, pétales de radis & mélange de graines V/SG

Suppléments Feta, Avocat +1,5€ -
Oeuf Bio (mollet ou au plat) +2€

Desserts

COOKIES V : Chocolat noir, noix de pécan & fleur de sel 3,8€

COOKIES V/SG : Chocolat noir, purée de noisettes, cacahuètes 4,2€

DESSERT DU JOUR (inclus dans la formule Lunch) 4,5€

GATEAU - Voir vitrine 5€

GRANOLA BOWL 5,5€

Yaourt fromage blanc, granola, sirop d'érable, fruits frais, graines de chia, noix de coco râpée (Supplément yaourt de soja +1€)

LES FORMULES LUNCH (12h-14h30)

Boisson du jour	Boisson du jour
+	+
Bowl	Avocado Toast
+	+
Dessert du jour	Dessert du jour
19,5€	18€

Smoothie Bowl

8,5€

FRUITS ROUGES

Banane, fruits rouges glacés, sirop d'agave

DETOX

Banane, mangue glacée, spiruline

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

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	+1€
Lait végétal Bio (amande, avoine, coco, soja, soja vanille)	+0,5€
Version glacée	+0,5€

BLACK COFFEE

RISTRETTO	2€
<i>Un shot de café serré</i>	
ESPRESSO	2€
<i>Un shot de café</i>	
DECAFÉINÉ	2€
<i>Un shot de café déca</i>	
DOUBLE EXPRESSO	3,8€
<i>Deux shots de café</i>	
ALLONGÉ	2,5€
<i>Un shot de café, eau chaude</i>	
LONG BLACK	3,5€
<i>Deux shots de café, eau chaude</i>	

COFFEE WITH MILK

<i>À base de lait de vache Bio</i>	
NOISETTE	2,3€
<i>Un shot de café, nuage de lait</i>	
LATTE	4€
<i>Un shot de café, lait texturé</i>	
CAPUCCINO	4€
<i>Un shot de café, lait texturé, cacao en poudre</i>	
FLAT WHITE	4,5€
<i>Deux shots de café, lait chaud</i>	
DIRTY CHAÏ LATTE	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	4,5€
<i>Cacao en poudre, agave, lait texturé</i>	
CHARCOAL LATTE	4,5€
<i>Charbon végétal, extrait de vanille, agave, lait texturé</i>	
MATCHA LATTE	4,5€
<i>Thé vert matcha en poudre, agave, lait texturé</i>	
CHAÏ LATTE	4,5€
<i>Infusion chaï, cannelle, agave, lait texturé</i>	
GOLDEN MILK	4,5€
<i>Curcuma, gingembre, poivre noir, agave, lait texturé</i>	
MACA LATTE	4,5€
<i>Maca, cacao, sucre de coco, agave, lait texturé</i>	

Smoothies

6€

EXOTIC

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

DETOX

Banane, mangue glacée, spiruline, 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	3€
EAU GAZEUSE Les Abatilles 33cl	3,5€
SIROP A L'EAU BIO Orgeat, Menthe, Fruits Rouges, Pêche	3€
LEMONAID BIO 33cl Orange Sanguine, Fruits de la passion, Gingembre, Citron Vert	4,5€
CHARITEA MATE BIO 33cl	4,5€
KOMBUCHA FOLIZ BIO 33cl	4,5€
<i>Au choix : Citron/gingembre - Framboise/Rose - Mangue/Curcuma</i>	
JUS DE FRUITS LA BOISSONNERIE DE PARIS 33cl	4,5€
- Pomme du Tarn	
- Orange Bio	
- Jus Detox (bio) : Carotte-Orange-Citron-Acerola	
- Don Juan (bio) : Pomme-Concombre-Gingembre	
CAFÉ GLACÉ	4€
BOISSON DU JOUR	4,5€
THÉ GLACÉ	4,5€
CITRONNADE	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>	