

LE MIDI

LES ENTRÉES

LA SOUPE

Pomme, betterave, crème de chèvre & croustons à l'ail

6,5€

LE P'TIT TOAST

Tartine de terrine végétale de noix de cajou aux cèpes & son chutney d'oignons rouges.

8,5€

LES PLATS

AVOCADO TOAST

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

11,5€

Option sans gluten : 2 pancakes +2€

LE BOWL

Salade de lentilles sarasin, échalottes caramélisées, tomme de brebis, patate douce, betterave, fenouil rôti au sirop d'érable, crème d'aneth citron & mesclun

13€

LE PLAT VEGGIE

Pad Thai végétal : nouilles de riz sautées, légumes de saison marinés, sauce cacahuète & tofu laqué

13€

SUPPLÉMENTS

FETA +2€

AVOCAT +2€

OEUF BIO de la Ferme de Coume Sourde (mollet ou au plat) +2€

SIDES

SALADE VERTE

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

3€

TOFU BROUILLÉ

Tofu brouillé bio ciboulette noisette, pickles maison, pétales de radis & graines torrifiées.

6€

FORMULE : 19,50€

BOISSON FRAICHE

Eau infusée Fruits rouges/Litchi ou Eau exotique (Ananas, coco, passion)

+

PLAT au choix :

Bowl/Plat veggie/Avocado toast

+

DESSERT

Panacotta végétale vanille, tartare de fruits exotiques

Mousse au chocolat tonka fleur de sel, granola maison chocolat sésame

(Dessert à la carte +3€)

WIFI : Peacock

Mot de passe : Peacocktoulouse

Pas d'ordinateur pendant le service du midi svp (12h-14h30)

FOLLOW US



@peacocktoulouse



peacocktoulouse@gmail.com



09 88 32 93 89

www.peacock-toulouse.com

Peacock
HEALTHY WAY OF LIFE

SWEETS

LES GÂTEAUX

| | |
|---|----|
| Brownie au chocolat, banane et cacahuètes 🌱🌱 | 5€ |
| Crumble pomme fruits rouges et amandes 🌱🌱 | 5€ |
| Marbré vanille chocolat, ganache végétale au chocolat 🌱 | 5€ |
| Carrot cake aux noix, glaçage végétale à la vanille 🌱🌱 | 5€ |
| Cake poire chocolat amande 🌱🌱 | 5€ |
| Gâteau à la courge aux épices noix de pécan 🌱 | 5€ |

LES PANCAKES

SWEET PANCAKES 🌱🌱

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

10€

HEALTHY PANCAKES 🌱🌱

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

11€

NOCCIO PANCAKES 🌱🌱

Pancakes x2, banane, Nocciolata, chantilly maison & noisettes torrifiées.

12€

LES COOKIES

LE PÉCAN 🌱🌱

3,8€

Chocolat noir, noix de pécan & fleur de sel

LE CACAHUÈTE 🌱🌱

4,2€

Chocolat noir, purée de noisette & cacahuètes torrifiées

LES CRÊPES 🌱

- Au sucre de canne complet bio 3€
- Crème de caramel fleur de sel maison 🌱 4€
- Sauce au chocolat végétale maison 4€
- Nocciolata / Nocciolata sans lait 4€

LES SUPPLÉMENTS

Sur tes pancakes, ton gâteau, ou dans ton granola bowl

| | |
|--------------------------------|-------|
| Pépites de chocolat noir (Bio) | +1,5€ |
| Purée de cacahuètes (Bio) | +1,5€ |
| Noix de pécan | +1,5€ |
| Noisettes | +1,5€ |
| Nocciolata (Bio & SG) | +2€ |
| Purée de noisettes (Bio) | +2€ |
| Chantilly maison | +1,5€ |



LES SMOOTHIE BOWLS

8,5€

TOPPINGS : Granola maison au choix, fruits frais, graines de chia, noix de coco

FRUITS ROUGES

Banane, fruits rouges glacés, sirop d'agave

DETOX

Banane, mangue glacée, spiruline

GRANOLA BOWLS

TOPPINGS : Fruits frais et granola maison au choix

FROMAGE BLANC

6€

YAOURT DE SOJA

7€

NOS GRANOLAS MAISON 🌱🌱🌱

Disponibles à la vente

- Amandes et noisettes caramélisées au sirop d'érable
- Chocolat, sésame et fleur de sel
- Chocolat, riz soufflé, caramel et cacahuètes

LES BOISSONS

LES SMOOTHIES

| | |
|--|----|
| EXOTIC ♥ | 7€ |
| Banane, ananas glacé, jus de citron, sirop d'agave, lait de coco | |
| DETOX | 7€ |
| Banane, mangue glacée, spiruline, lait de soja | |
| FRUITS ROUGES | 7€ |
| Banane, fruits rouges glacés, sirop d'agave, lait de soja | |
| GOURMAND | 7€ |
| Banane, dattes, purée de cacahuètes, cacao, lait d'amande | |

Eaux & Jus

| | |
|---|------|
| Eau Plate Thonon 33cl | 3€ |
| Eau Gazeuse Badoit 33cl | 3,5€ |
| Sirop à l'eau Bio | 3,5€ |
| Orgeat, Menthe, Fruits Rouges, Pêche | |
| Jus de fruits La Boissonnerie de Paris | 4,5€ |
| Pomme bio, Orange bio, Detox (orange, citron, carotte, gingembre, acerola), Don Juan (Pomme, Concombre, gingembre) Hippiie Rebelle (Hibiscus, ananas victoria, passion) | |

ÇA PÉTILLE !

| | |
|--|------|
| Lemonaid Bio | 4,5€ |
| Orange sanguine, Passion Gingembre, Citron Vert | |
| Charitea Mate | 4,5€ |
| Kombucha Foliz Bio | 4,5€ |
| Citron/Gingembre Mangue/Curcuma Pomme/Cannelle | |

FAIT MAISON

| | |
|--|------|
| HOME DRINK ♥ | 4,5€ |
| Fruits rouges & Litchi Eau exotique : ananas, coco, passion | |
| THÉ GLACÉ | 4,5€ |
| Earl grey, litchi et eau de rose | |
| CITRONNADE BIO | 4,5€ |
| Jus de citron et verveine bio | |

LES THÉS

| | |
|--|------|
| THÉS VERTS | 3,5€ |
| Souffle du papillon : fruits exotiques, passion Gout Russe : 4 agrumes Bio Jasmin Bio Chun Mee Bio : nature, doux Gun Powder Bio : nature, corsé | |
| THÉS NOIRS | 3,5€ |
| Pêche de vigne Bio : pêche, fleur de souci Lapsang Souchong : thé fumé Breakfast Bio Earl Grey Bio : bergamote | |
| THÉS BLEUS WULONGS PARFUMÉS | 4€ |
| Temple de la lune : groseille, rhubarbe, pétale de mauve Cité pourpres : Ananas, vanille, fleurs, noix de coco | |
| THÉS BLANCS | 4€ |
| Balade en provence : melon, abricot, pêche, figue, lavande Baiser des anges : papaye, ananas, rose et morceaux de fraises | |
| INFUSIONS | 3,5€ |
| Chai Bio, Verveine Bio, Rooibos Bio, Menthe poivrée Bio Detox (maté, verveine, thé vert citronnelle, matcha) | |

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 | +1,5€ |
| Supp chantilly | +1,5€ |
| Lait végétal bio (amande, avoine, coco, soja, soja vanille) | +0,5€ |
| Version glacée | +0,5€ |

BLACK COFFEE

| | |
|---|------|
| RISTRETTO | 2€ |
| Un shot de café serré | |
| ESPRESSO | 2€ |
| Un shot de café | |
| DECAFÉINÉ | 2€ |
| Un shot de café déca | |
| DOUBLE ESPRESSO | 3,5€ |
| Deux shots de café | |
| ALLONGÉ | 2,5€ |
| Un shot de café, eau chaude | |
| LONG BLACK/ AMERICANO | 3,8€ |
| Deux shots de café, eau chaude | |
| CAFÉ GLACÉ | 4€ |
| COFFEE WITH MILK | |
| À base de lait de vache Bio (Lait végétal +0,5€) | |
| NOISETTE | 2,3€ |
| Un shot de café, nuage de lait | |
| LATTE | 4€ |
| Un shot de café, lait texturé | |
| CAPPUCCINO | 4€ |
| Un shot de café, lait texturé, cacao en poudre | |
| MOCHA LATTE | 5€ |
| Un shot de café, cacao en poudre et lait texturé | |
| FLAT WHITE | 4,8€ |
| Deux shots de café, lait chaud | |
| DIRTY CHAI LATTE ♥ | 5€ |
| Un shot de café, infusion chai, agave, lait texturé | |
| CAFÉ VIENNOIS | 4,5€ |
| Un shot de café allongé, chantilly maison | |
| ORGANIC HOT DRINKS | |
| À base de lait de vache Bio (Lait végétal +0,5€) | |
| CHOCOLAT CHAUD | 4,5€ |
| Cacao en poudre, agave, lait texturé | |
| CHOCOLAT VIENNOIS ♥ | 5,5€ |
| Cacao, agave, lait texturé, chantilly maison | |
| VRAI CHOCOLAT CHAUD | 6€ |
| Chocolat fondu 55% cacao au lait d'avoine | |
| CHARCOAL LATTE | 4,5€ |
| Charbon végétal, vanille, agave, lait texturé | |
| MATCHA LATTE | 4,5€ |
| Thé vert matcha en poudre, agave, lait texturé | |
| CHAI LATTE | 4,5€ |
| Infusion chai, cannelle, agave, lait texturé | |
| GOLDEN MILK ♥ | 4,5€ |
| Curcuma, gingembre, poivre, agave, lait texturé | |
| MACA LATTE | 4,5€ |
| Maca, cacao, agave, lait texturé | |