

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€

SUPLÉMENTS

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 torréfiées.

3€

TOFU BROUILLÉ

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

6€

POTATOES MAISON

Potatoes maison aux herbes et aux épices & sauce cheddar végétal

4,5€

FORMULE : 19,50€

BOISSON FRAICHE

Pomme fleur de sureau ou Citronnade maison

+

PLAT au choix :

Bowl/Plat veggie/Avocado toast

+

DESSERT

Crêpe au sucre

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€
Banoffee	6€
Cheesecake aux fruits rouges	6€

LES PANCAKES

SWEET PANCAKES	10€
Pancakes x2, banane, sirop d'érable, quinoa soufflé et amandes effilées torrifiées.	
HEALTHY PANCAKES	11€
Pancakes x2, fruits frais, sirop d'érable, quinoa soufflé & chips de coco.	
NOCCIO PANCAKES	12€
Pancakes x2, banane, Nocciolata, chantilly maison & noisettes torrifiées.	

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	4,5€

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)	+1,5€
Nocciolata sans lait (Bio & SG)	+1,5€
Purée de noisettes (Bio)	+1,5€
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 6,5€

YAOURT DE SOJA 7,5€

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 ♥

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

7€

DETOX

Banane, mangue glacée, spiruline, lait de soja

7€

FRUITS ROUGES

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

7€

GOURMAND

Banane, dattes, purée de cacahuètes, cacao, lait d'amande

7€

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€

Pomme fleur de sureau

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