BOISSON CHAUDE

Thé au choix ou café (Expresso / Allongé) Autre boisson chaude (voir au dos) +1.50€ / Viennois +2,50€

BOISSON FRAICHE

Hibiscus, graines de chia & framboise

VERRINE

Yaourt soja sirop d'agave, granola maison chocolat sésame amandes - SG

LE SALÉ

<u>BOWL</u>: Toast* à la confiture de cerise noire & carottes anciennes rôties, fromage végétal à l'ail & fines herbes, tofu brouillé épinards sautés & moutarde à l'ancienne, betteraves rappées & julienne de pommes Granny, mesclun de saison & endives rouges

<u>AVOCADO TOAST</u>: Miche auvergnate bio toastée*, avocat, gomasio maison, radis, pickles d'oignons rouges, pickles de moutarde & herbes fraîches

*option 100% Sans Gluten (pancakes) : +2€ <u>Supplément</u> : Œuf mollet bio fermier/Feta/Avocat +2€

LE SUCRÉ

Crumble pomme rhubarbe amandes - SG

OU Gâteau à la carte +3€ OU

Duo de pancakes, sirop d'érable bio, amandes effilées torréfiées,
quinoa soufflé bio & banane (+3€) - SG

Topping +1,5€: Nocciolata, Nocciolata sans lait, Crème de
caramel vegan, Chantilly maison

24,5€

LE P'TIT BRUNCH

Boisson chaude <u>OU</u> Boisson froide

Bowl <u>OU</u> Avocado Toast

Verrine granola <u>OU</u> Sweet Pancakes +3€ <u>OU</u> Gâteau à la carte +3€

19,5€



Chaque samedi & dimanche 11:30-14:30 Sans réservation sauf groupes de 6+ & familles avec poussette 1 formule par personne obligatoire



www.peacock-toulouse.com 09 88 32 93 89

BRUNCH FOR KIDS



1 JUS DE POMME BIO
OU
1 CHOCOLAT CHAUD



1 P'TIT AVOCADO TOAST & OEUF MOLLET BIO :

MICHE AUVERGNATE BIO TOASTÉE*, AVOCAT, GOMASIO MAISON, RADIS, PICKLES D'OIGNONS ROUGES, PICKLES DE MOUTARDE & HERBES FRAÎCHES

OU

1 P'TIT BOWL :

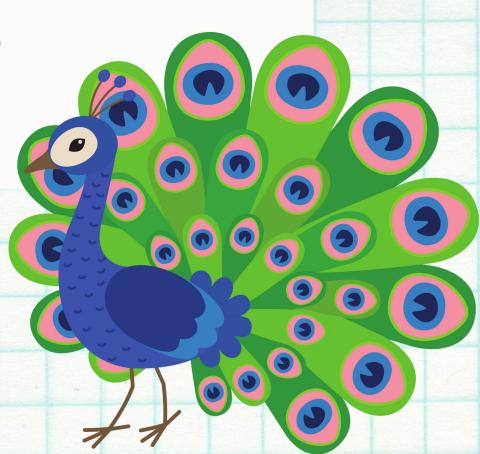
LÉGUMES RÔTIS DU MOMENT, POTATOES MAISON & MAYO VÉGÉTALE, OEUF MOLLET



SUPPLEMENT : NOCCIOLATA, CREME DE CARAMEL SALÉ, CHANTILLY MAISON +1.5€

15€

BON APPETIT



SWEETS

	E & 1 1397
300 A 100 A	7 - 17 - 1

Brownie au chocolat, banane et cacahuètes 🖭 🖫	5€	
Crumble pommes, rhubarbe et amandes 🖭	5€	
Marbré matcha vanille, ganache végétale aux fruits rouges 🏵	5€	
Cake noisettes façon rocher, coeur nocciolata®	5€	
Brioche roulée à la crème de pistache, glaçage végétal à la rose 🏵	5€	
Banoffee 🖭 🗅	6€	
Tartelette fruits rouges, crème légère à la violette 😉	6€	

LES PANCAKES

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

HEALTHY PANCAKES 19(1)

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

NOCCIO PANCAKES ®

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

SNICKERS PANCAKES 1900

Pancakes x2, pépites de chocolat, crème de caramel fleur

de sel maison, sauce chocolat maison, & cacahuètes

LES CRÊPES ®

 Au sucre de canne complet bio 	3,5€
---	------

- Crème de caramel fleur de sel maison 4,5€
- Sauce au chocolat végétale maison 4,5€
- 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 COOKIES

LE PECAN	•	3,8€
Charalat nair	paly do páson & flour de	loo e

Chacolat noir, noix de pecan & fleur de sei

LE CACAHUÈTE ®® 4,2€

Chocolat noir, purée de noisette & cacahuètes torréfiées

LE NOISETTE (9) 4,2€

Chocolat au lait vegan, noisettes torréfiées & coeur Nocciolata sans lait

LES SMOOTHIE BOWLS

9€

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

FRUITS ROUGES

10€

11€

12€

12€

Banane, fruits rouges glacés, sirop d'agave

DETOX

Banane, mangue glacée, spiruline

GRANOLA BOWLS

TOPPINGS: Fruits frais et granola maison au choix

FROMAGE BLANC	7€
YAOURT DE SOJA	8€

NOS GRANOLAS MAISON * 39



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	
au Plate Thonon 33cl	3€
au Gazeuse Badoit 33cl	3,5€
irop à l'eau Bio	3,5€
rgeat, Menthe, Grenadine, Pêche	
us de fruits La Boissonnerie de Paris	4,5€
omme bio, Orange bio, Detox (orange, citron, carotte,	
ngembre, acerola), Don Juan (Pomme, Concombre, gingembre))

FAIT MAISON	
HOME DRINK Hibiscus, graines de chia & framb	4,5€
THÉ GLACÉ	
	4,5€
Thé vert, citron et fleur de sureau	4
CITRONNADE BIO	4,5€
Jus de citron et verveine bio	

ÇA PÉTILLE!
Lemonaid Bio 4,5€
Orange sanguine Passion
Gingembre Citron Vert
Charitea Mate 4,5€

3.5€

INFUSIONS Chaï Bio, Verveine Bio, Rooïbos Bio, Menthe poivrée Bio

Chaï Bio, Verveine Bio, Rooibos Bio, Menthe poivrée Bio
Detox (maté, verveine, thé vert citronnelle, matcha)

THÉS VERTS

3,5€

Souffle du papillon : fruits exotiques, passion Les jardins de St Sernin : violette, framboises, pétales de mauve Toge rouge : cramberry, boutons de rose et framboises

Gout Russe : 4 agrumes Bio

Jasmin Bio Chun Mee Bio : nature, doux

THÉS NOIRS 3,5€

Pêche de vigne Bio : pêche, fleur de souci

Dame blanche : Pommes caramélisées, rose et amandes

Lapsang Souchong : thé fumé Earl Grey Bio : bergamote

THÉS BLEUS WULONGS PARFUMÉS

La branche du prunier : figue, prune

Temple de la lune : groseille, rhubarbe, pétale de mauve Cités pourpres : ananas, vanille, fleurs, noix de coco

THÉS BLANCS

Balade en provence : melon, abricot, pêche, figue, lavande Baiser des anges : papaye, ananas, rose et morceaux de fraises

GOOD IDEA

Lait végétal bio (amande, avoine,

LONG BLACK/ AMERICANO

Deux shots de café, eau chaude

CAFÉ GLACÉ

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.

+0,5€

3,8€

4€

coco, soja, soja vanille)	
Version glacée	+1,5€
Supp chantilly	+1,5€
BLACK COFFEE	
RISTRETTO Un shot de café serré	2€
EXPRESSO	2€
Un shot de café	
DECAFÉINÉ	2€
Un shot de café déca	
DOUBLE EXPRESSO	3,5€
Deux shots de café	
ALLONGÉ	2,5€
Un shot de café, eau chaude	

COFFEE WITH MILK	27cl/45cl
À base de lait de vache Bio (Lait végétal	+0,5€)
NOISETTE	2,3€
Un shot de café, nuage de lait	
LATTE	4€/6€
Un shot de café, lait texturé	
CAPPUCCINO	4€/6€
Un shot de café, lait texturé, cacao en	poudre

Deux shots de café, lait chaud	

Un shot de café, cacao en poudre et lait texturé

DIRTY CHAÏ LATTE

Un shot de café, infusion chaï, agave, lait texturé

CAFÉ VIENNOIS

4.5€/7€

€	CAFÉ VIENNOIS Un shot de café allongé, chantilly mais	4,5€/7€ ion
	ORGANIC HOT DRINKS	27cl/45cl
	À base de lait de vache Bio (Lait végétal	+0,5€)
	CHOCOLAT CHAUD	4,5€/6,5€
	Cacao en poudre, agave, lait texturé	
	CHOCOLAT VIENNOIS	5,5€/8€
-	Cacao, agave, lait texturé, chantilly mo	aison

VRAI CHOCOLAT CHAUD 6€/8€ Chocolat fondu 55% cacao au lait d'avoine®

CHARCOAL LATTE 4,5€/6,5€ Charbon végétal, vanille, agave, lait texturé

MATCHA LATTE

4,5€/6,5€

Thé vert matcha en poudre, agave, lait texturé

CHAÏ LATTE

4,5€/6,5€

4.5€/6,5€

CHAÎ LATTE 4,5€/6,5€ Infusion chaî, cannelle, agave, lait texturé

GOLDEN MILK 45€/6,5€

GOLDEN MILK

4,5€/6,5€

Curcuma, gingembre, poivre, agave, lait texturé

MACA LATTE

4,5€/6,5€

MACA LATTE 4,5€/6, Maca, cacao, agave, lait texturé