

# ALL DAY LONG

## LE SALÉ

<b>AVOCADO TOAST</b>	Miche auvergnate bio toastée (boulangerie Les Frères Chapeliers), avocat, gomasio maison, radis, pickles d'oignons rouges, pickles de moutarde & herbes fraîches Supplément sans gluten : Pancakes +2€	11,5€
<b>LE VEGGIE BUN</b>	Bun brioché (boulangerie Les Frères Chapeliers), crispy de légumes de saison à la cacahuète, tofu mariné au gingembre & sésame, mayonnaise végétale au wasabi, pickles d'oignons rouges, spaghetti de carottes marinées, herbe fraîches (coriandre & menthe), oignons frits & éclats de cacahuète toastés	12€
<b>SALADE VERTE</b>	Bol de salade, pickles maison, pétales de radis & graines torrifiées	3€
<b>TOFU BROUILLÉ</b>	Tofu brouillé bio, anetha & sel de Kala Namak	6€
<b>POTATOES</b>	Potatoes maison aux herbes et aux épices & mayonnaise végétale au wasabi	4,5€

## LES GÂTEAUX

<b>Brownie au chocolat, banane et cacahuètes</b>	5€
<b>Crumble pommes, rhubarbe et amandes</b>	5€
<b>Marbré matcha vanille, ganache végétale au matcha et fruits rouges</b>	5€
<b>Cake noisette façon rocher, coeur nocciolata</b>	5€
<b>Fondant pistache framboise &amp; crème de rose</b>	5€
<b>Fraisier fève de tonka</b>	6€
<b>Tartelette fruits rouges, crème légère à la violette</b>	6€

## LES PANCAKES

### SWEET PANCAKES

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

### HEALTHY PANCAKES

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

### NOCCIO PANCAKES

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

### SNICKERS PANCAKES

Pancakes x2, pépites de chocolat, caramel, sauce chocolat maison, & cacahuètes torrifiées.

## 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€



## 10€

## 11€

## 12€

## 12€

## LES COOKIES

### LE PÉCAN

Chocolat noir, noix de pécan & fleur de sel

3,8€

### LE CACAHUÈTE

Chocolat noir, purée de noisette & cacahuètes torrifiées

4,2€

### LE NOISETTE

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

4,2€

## LES SMOOTHIE BOWLS

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

9€

### 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

7€

### YAOURT DE SOJA

8€

## 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

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

## EAUX & JUS

<b>Eau Plate</b> Thonon 33cl	3€
<b>Eau Gazeuse</b> Badoit 33cl	3,5€
<b>Sirop à l'eau Bio</b>	3,5€
Orgeat, Menthe, Grenadine, Pêche	
<b>Jus de fruits La Boissonnerie de Paris</b>	4,5€
Pomme bio, Detox (orange, citron, carotte, gingembre, acerola), Don Juan (Pomme, Concombre, gingembre)	

## FAIT MAISON

<b>HOME DRINK</b> ♥	4,5€
Fruits noirs, sauge & fleur de sureau	
<b>THÉ GLACÉ</b>	4,5€
Thé noir, violette & fruits rouges	
<b>CITRONNADE BIO</b>	4,5€
Jus de citron et verveine bio	
<b>ORANGE PRESSÉE</b> 25cl	4€

## ÇA PÉTILLE !

<b>Lemonaid Bio</b>	4,5€
Passion	
Gingembre	
Citron Vert	
<b>Charitea Mate</b>	4,5€

## LES THÉS

<b>INFUSIONS</b>	3,5€
Chai Bio, Verveine Bio, Rooibos Bio, Menthe poivrée Bio Detox (maté, verveine, thé vert citronnelle, matcha)	
<b>THÉS VERTS</b>	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	
<b>THÉS NOIRS</b>	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	
<b>THÉS BLEUS WULONGS PARFUMÉS</b>	4€
La branche du prunier : figue, prune Temple de la lune : groseille, rhubarbe, pétale de mauve Cités pourpres : ananas, vanille, fleurs, noix de coco	
<b>THÉS BLANCS</b>	4€
Balade en provence : melon, abricot, pêche, figue, lavande Baiser des anges : papaye, ananas, rose et morceaux de fraises	

## 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.

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

## BLACK COFFEE

<b>RISTRETTO</b>	2€
Un shot de café serré	
<b>ESPRESSO</b>	2€
Un shot de café	
<b>DECAFÉINÉ</b>	2€
Un shot de café déca	
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	3,5€
Deux shots de café	
<b>ALLONGÉ</b>	2,5€
Un shot de café, eau chaude	
<b>LONG BLACK/ AMERICANO</b>	3,8€
Deux shots de café, eau chaude	
<b>CAFÉ GLACÉ</b>	4€

## COFFEE WITH MILK 27cl/45cl

À base de lait de vache Bio (Lait végétal +0,5€)	
<b>NOISETTE</b>	2,3€
Un shot de café, nuage de lait	
<b>LATTE</b>	4€/6€
Un shot de café, lait texturé	
<b>CAPPUCCINO</b>	4€/6€
Un shot de café, lait texturé, cacao en poudre	
<b>FLAT WHITE</b>	4,8€/6,5€
Deux shots de café, lait chaud	
<b>MOCHA LATTE</b>	5€/7€
Un shot de café, cacao en poudre et lait texturé	
<b>DIRTY CHAI LATTE</b> ♥	5€/7€
Un shot de café, infusion chai, agave, lait texturé	
<b>CAFÉ VIENNOIS</b>	4,5€/7€
Un shot de café allongé, chantilly maison	
<b>ORGANIC HOT DRINKS 27cl/45cl</b>	
À base de lait de vache Bio (Lait végétal +0,5€)	
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	4,5€/6,5€
Cacao en poudre, agave, lait texturé	
<b>CHOCOLAT VIENNOIS</b> ♥	5,5€/8€
Cacao, agave, lait texturé, chantilly maison	
<b>VRAI CHOCOLAT CHAUD</b>	6€/8€
Chocolat fondu 55% cacao au lait d'avoine	
<b>CHARCOAL LATTE</b>	4,5€/6,5€
Charbon végétal, vanille, agave, lait texturé	
<b>MATCHA LATTE</b>	4,5€/6,5€
Thé vert matcha en poudre, agave, lait texturé	
<b>CHAI LATTE</b>	4,5€/6,5€
Infusion chai, cannelle, agave, lait texturé	
<b>GOLDEN MILK</b> ♥	4,5€/6,5€
Curcuma, gingembre, poivre, agave, lait texturé	
<b>MACA LATTE</b>	4,5€/6,5€
Maca, cacao, agave, lait texturé	