

LE MIDI

Du mardi au vendredi

12h 14h30

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.

Option sans gluten : 2 pancakes +2€

11,5€

LE BOWL

Riz citronné & lentilles au curcuma, raita de yaourt végétal à l'oignon cébettes & coriandre, courgettes roties au curry, carottes rapées, raisins secs, menthe & noix de cajou, mesclun & granola salé

13€

LE PLAT VEGGIE

Risotto de petit épeautre aux asperges & petits pois, parmesan

13€

LE VEGGIE BUN

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€

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, anetha & sel de Kala Namak

6€

POTATOES MAISON

Potatoes maison aux herbes et aux épices & mayonnaise végétale au wasabi

4,5€

FORMULE : 19,50€

BOISSON FRAICHE au choix :

Home drink : Fruits noirs, sauge & fleur de sureau
ou Citronnade verveine maison

+

PLAT au choix :

Bowl/Plat veggie/Avocado toast/Veggie Bun

+

DESSERT :

Crêpe au sucre 

Gâteau 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 pommes, rhubarbe et amandes 🌱🌱	5€
Marbré matcha vanille, ganache végétale aux fruits rouges 🌱	5€
Cake noisettes façon rocher, coeur nocciolata 🌱	5€
Fondant pistache framboise & crème de rose 🌱🌱	5€
Fraisier fève de tonka 🌱🌱	6€
Tartelette fruits noirs, crème légère à la violette 🌱	6€

LES PANCAKES

SWEET PANCAKES 🌱🌱 10€

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

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 torréfiées.

SNICKERS PANCAKES 🌱🌱 12€

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 PÉCAN 🌱🌱 3,8€

Chocolat noir, noix de pécan & fleur de sel

LE CACAHUÈTE 🌱🌱 4,2€

Chocolat noir, purée de noisette & cacahuètes torréfiées

LE NOISETTE 🌱 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

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

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, Grenadine, Pêche	
Jus de fruits La Boissonnerie de Paris	4,5€
Pomme bio, Detox (orange, citron, carotte, gingembre, acerola), Don Juan (Pomme, Concombre, gingembre)	

FAIT MAISON

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

ÇA PÉTILLE !

Lemonaid Bio	4,5€
Passion	
Gingembre	
Citron Vert	
Charitea Mate	4,5€

LES THÉS

INFUSIONS	3,5€
Chai 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	4€
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	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.

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

BLACK COFFEE

RISTRETTO	2€
Un shot de café serré	
ESPRESSO	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	
LONG BLACK/ AMERICANO	3,8€
Deux shots de café, eau chaude	
CAFÉ GLACÉ	4€

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	
FLAT WHITE	4,8€/6,5€
Deux shots de café, lait chaud	
MOCHA LATTE	5€/7€
Un shot de café, cacao en poudre et lait texturé	
DIRTY CHAI LATTE ♥	5€/7€
Un shot de café, infusion chai, agave, lait texturé	
CAFÉ VIENNOIS	4,5€/7€
Un shot de café allongé, chantilly maison	
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 maison	
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	
CHAI LATTE	4,5€/6,5€
Infusion chai, cannelle, agave, lait texturé	
GOLDEN MILK ♥	4,5€/6,5€
Curcuma, gingembre, poivre, agave, lait texturé	
MACA LATTE	4,5€/6,5€
Maca, cacao, agave, lait texturé	