

100% VEGAN

# BRUNCH

## BOISSON CHAUDE

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

## FRESH HOME DRINK

Pêche verveine et baie de timur

\*Supp orange pressée : +2€

\*Supp Summer Smoothie : +3€

## VERRINE

Yaourt soja vanille, granola maison pistaches caramélisées, cranberries, coco - SG

## LE SALÉ

AVOCADO TOAST : 1/2 toast miche auvergnate bio toastée\*, huile infusée à l'ail, crème de poivrons, avocat, gomasio, pickles d'oignon rouges, oignons frits, coulis de poivrons, mesclun vinaigrette citron

Servi avec une soupe froide : Melon, basilic, concombre, huile d'olive à l'ail

### Supplément :

\*option 100% Sans Gluten (pancakes) : +2€

\*Œuf mollet bio fermier/Feta +2€

\*Potatoes / Tofu Brouillé +4,5€

## LE SUCRÉ

Muffin abricot romarin & chantilly vegan au romarin

OU

\*Gâteau à la carte +3€

\*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

Topping +2€ : Fruits frais de saison

**24,5€**

## LE P'TIT BRUNCH

Boisson chaude (Expresso/Allongé/Thé)

OU

Fresh Home Drink (cf Grand Brunch)

Orange pressée + 2€

Summer Smoothie +3€

1/2 Avocado Toast + soupe froide

Verrine granola

OU Sweet Pancakes +3€

OU Gâteau à la carte +3€

**19,5€**

WEEKEND



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

Peacock  
HEALTHY WAY OF LIFE

www.peacock-toulouse.com

09 88 32 93 89

# BRUNCH FOR KIDS



1 SIROP à L'EAU (MENTHE OU GRENADINE)

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 :

CRISPY DE LÉGUME, PETITE SALADE, POTATOES MAISON &  
MAYO VÉGÉTALE, OEUF MOLLET BIO

+

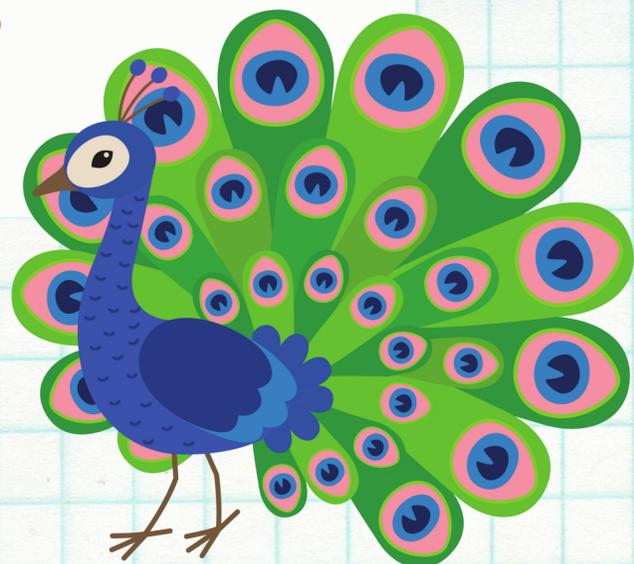
1 CRÊPE AU SUCRE

SUPPLÉMENT : NOCCIOLATA, CRÈME DE CARAMEL SALÉ,  
CHANTILLY MAISON +1,5€



15€

BON APPETIT



# LES BOISSONS

## LES SMOOTHIES

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

## EAUX & JUS

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

## FAIT MAISON

<b>HOME DRINK</b> ♥ Pêche, verveine & baie de Timur	<b>4,5€</b>
<b>THÉ GLACÉ</b> Thé noir, violette & fruits rouges	<b>4,5€</b>
<b>CITRONNADE</b> Basilic & fleur de sureau	<b>4,5€</b>
<b>ORANGE PRESSÉE</b> 25cl	<b>4€</b>

## ÇA PÉTILLE !

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

## LES THÉS

<b>INFUSIONS</b>	<b>3,5€</b>
Chai Bio, Verveine Bio, Rooibos Bio, Menthe poivrée Bio Detox (maté, verveine, thé vert citronnelle, matcha)	
<b>THÉS VERTS</b>	<b>3,5€</b>
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>	<b>3,5€</b>
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>	<b>4€</b>
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>	<b>4€</b>
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>	<b>+0,5€</b>
<b>Version glacée</b>	<b>+1,5€</b>
<b>Supp chantilly</b>	<b>+1,5€</b>

## BLACK COFFEE

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

## COFFEE WITH MILK **27cl/45cl**

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

# SWEETS

## LES GÂTEAUX

Brownie au chocolat, banane et cacahuètes 🌱🌱	5€
Muffin amande, abricot & romarin 🌱🌱	5€
Marbré choco vanille, ganache végétale au chocolat 🌱	5€
Cake noisettes façon rocher, coeur nocciolata 🌱	5€
Fondant pistache framboise & crème de rose 🌱🌱	5€
Verrine pavlova, crémeux tonka & compotée de mures 🌱🌱	6€
Pudding de chia coco, compotée de fraises menthe & fraises fraîches 🌱🌱	5€

## 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.

### 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	+1,5€
Purée de cacahuètes (Bio)	+1,5€
Noix de pécan (Bio)	+1,5€
Noisettes	+1,5€
Nocciolata (Bio & SG)	+1,5€
Nocciolata sans lait (Bio, V & SG)	+1,5€
Purée de noisettes (Bio)	+1,5€
Chantilly maison	+1,5€



## LES COOKIES

### LE PÉCAN 🌱🌱 4€

Chocolat noir, noix de pécan & fleur de sel

### LE CACAHUÈTE 🌱🌱 4,2€

Chocolat noir, purée de noisette & cacahuètes torrifiées

### LE NOISETTE 🌱 4,2€

Chocolat au lait vegan, noisettes torrifiées & 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
- Pistaches caramélisées, cranberries & chips de coco