

MENU

LES PLATS

LE BOWL 🌱 (Du lundi au vendredi, de 12h-14h30 uniquement) **13€**

Petit épeautre aux noisettes et basilic, caponata, spaghetti de courgette marinée à crue, ricotta végétale, mesclun et crème de balsamique

AVOCADO TOAST 🌱 **11,5€**

Miche auvergnate bio toastée* (boulangerie Les Frères Chapeliers), avocat, gomasio maison, radis, pickles d'oignons rouges, pickles de moutarde & herbes fraîches.

LE VEGG'ITALIAN BUN 🌱 **12€**

Bun brioché* (boulangerie Les Frères Chapeliers), duo de pesto rosso et verde, crispy d'aubergine, courgette rôtie à l'ail et à l'huile d'olive, tomate fraîche, ricotta végétale, éclat de pistaches, roquette & crème de balsamique

LE BUN MI 🌱 **12€**

Bun brioché* (boulangerie Les Frères Chapeliers), crispy de chou fleur à la cacahuète, tofu mariné au gingembre & sésame, mayonnaise végétale au wasabi, pickles d'oignons rouges, spaghetti de carottes marinées, herbe fraîches, oignons frits & éclats de cacahuètes toastés

*VERSION SANS GLUTEN (2 PANCAKES) +2€

SUPLÉMENTS

FETA	+2€
AVOCAT	+2€
OEUF MOLLET BIO	+2€
TRANCHE DE PAIN	+0,5€

SIDES

SALADE VERTE 🌱 🌱 **3€**

Bol de salade, pickles maison, pétales de radis & graines torrifiées.

TOFU BROUILLÉ 🌱 🌱 **6€**

Tofu brouillé bio, noisettes, ciboulette

POTATOES MAISON 🌱 🌱 **4,5€**

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

FORMULE : 19,50€

(Du lundi au vendredi, de 12h-14h30 uniquement)

BOISSON FRAICHE au choix :

Home drink : Framboise, Rose & Litchi
ou Citronnade basilic fleur de sureau

+

PLAT au choix

+

DESSERT :

- Panacotta végétale amande & figue 🌱 🌱

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 GATEAUX

Brownie au chocolat, banane et cacahuètes 🌱🌱	5€
Brioche roulée à la fleur d'oranger crème d'amande & éclats d'amande 🌱	5€
Marbré citron sesame noir, glaçage végétale au sésame 🌱	5€
Gâteau crémeux coco gelée de passion 🌱🌱	6€
Fondant pistache framboise & crème de rose 🌱🌱	5€
Banofee 🌱🌱	6€
Panacotta végétale amande & figue 🌱🌱	5€

LES PANCAKES

SWEET PANCAKES 🌱🌱

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

10€

HEALTHY PANCAKES 🌱🌱

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

11€

NOCCIO PANCAKES 🌱🌱

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

12€

SNICKERS PANCAKES 🌱🌱

Pancakes x2, pépites de chocolat, crème de caramel fleur de sel maison, sauce chocolat maison, & cacahuètes

12€

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 🌱🌱

Chocolat noir, noix de pécan & fleur de sel

4€

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 🌱

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

LES BOISSONS

LES SMOOTHIES

LE SUMMER Banane, pastèque, fraises & menthe	7€
L'EXOTIC Banane, ananas glacé, jus de citron, sirop d'agave, lait de coco	7€
LE DETOX Banane, mangue glacée, spiruline, lait de soja	7€
LE FRUITS ROUGES Banane, fruits rouges glacés, sirop d'agave, lait de soja	7€
LE 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 Bio à l'eau Orgeat, Menthe, Grenadine, Pêche	3,5€
Jus de pomme Bio Ferme de Métou (local) 25cl	4€

FAIT MAISON

HOME DRINK Framboise, Rose & Litchi	4,5€
THÉ GLACÉ Thé noir, mangue & citron vert	4,5€
CITRONNADE Basilic & fleur de sureau	4,5€
ORANGE PRESSÉE 25cl	4€
JUS DETOX 45cl Orange, citron, gingembre & cranberry	6,5€

ÇA PETILLE !

Lemonaid Bio 🍋 Passion Citron Vert	4,5€
Symples Bio 🍋 Thym, menthe poivrée, citron	4,5€
Community Cola 🍋	4,5€

LES THÉS

INFUSIONS Chai Bio, Verveine Bio, Rooibos Bio, Menthe poivrée Bio Detox (maté, verveine, thé vert citronnelle, matcha)	3,5€
---	-------------

THÉS VERTS Souffle du papillon : fruits exotiques, passion Les jardins de St Sernin : violette, framboises, pétales de mauve Toge rouge : cranberry, boutons de rose et framboises Gout Russe : 4 agrumes Bio Jasmin Bio Chun Mee Bio : nature, doux	3,5€
---	-------------

THÉS NOIRS Pêche de vigne Bio : pêche, fleur de souci Dame blanche : Pommes caramélisées, rose et amandes Lapsang Souchong : thé fumé Earl Grey Bio : bergamote	3,5€
--	-------------

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	4€
--	-----------

THÉS BLANCS Balade en provence : melon, abricot, pêche, figue, lavande Baiser des anges : papaye, ananas, rose et morceaux de fraises	4€
--	-----------

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)	+0,5€
Sirop (caramel, vanille, noisette)	+0,5€
Version glacée	+0,5€
Version Viennois (chantilly maison)	+1,5€

BLACK COFFEE

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

COFFEE WITH MILK À base de lait de vache Bio (Lait végétal +0,5€)	27cl/45cl
---	------------------

NOISETTE Un shot de café, nuage de lait	2,3€
---	-------------

LATTE Un shot de café, lait texturé	4€/6€
---	--------------

CAPPUCCINO Un shot de café, lait texturé, cacao en poudre	4€/6€
---	--------------

FLAT WHITE Deux shots de café, lait chaud	4,8€/6,5€
---	------------------

MOCHA LATTE Un shot de café, cacao en poudre et lait texturé	5€/7€
--	--------------

DIRTY CHAÏ LATTE ♥ Un shot de café, infusion chai, agave, lait texturé	5€/7€
--	--------------

CAFÉ VIENNOIS Un shot de café allongé, chantilly maison	4,5€/7€
---	----------------

ORGANIC HOT DRINKS À base de lait de vache Bio (Lait végétal +0,5€)	27cl/45cl
---	------------------

CHOCOLAT CHAUD Cacao en poudre, agave, lait texturé	4,5€/6,5€
---	------------------

CHOCOLAT VIENNOIS ♥ Cacao, agave, lait texturé, chantilly maison	5,5€/8€
--	----------------

VRAI CHOCOLAT CHAUD Chocolat fondu 55%, lait d'avoine	6€/8€ 🍵
---	----------------

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

MATCHA LATTE Thé vert matcha en poudre, agave, lait texturé	4,5€/6,5€
---	------------------

CHAÏ LATTE Infusion chai, cannelle, agave, lait texturé	4,5€/6,5€
---	------------------

GOLDEN MILK ♥ Curcuma, gingembre, poivre, agave, lait texturé	4,5€/6,5€
---	------------------

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