

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

Framboise, Rose & Litchi
*Supp orange pressée : **+2€**
*Supp Smoothie au choix : **+3€**

VERRINE

Yaourt soja, compotée d'abricot, granola maison amandes noisettes caramélisées au sirop d'érable, fleur de sel - SG

LE SALÉ

P'TIT AVOCADO : 1/2 toast miche auvergnate bio toastée*, huile infusée à l'ail, avocat, fromage végétal, pickles d'oignon rouges, mesclun, vinaigrette citron

OU

BUN MI : Bun brioché, crispy de chou fleur à la cacahuète, tofu mariné gingembre & sésame, mayonnaise végétale au wasabi, pickles d'oignons rouges, spaghetti de carottes marinées, herbes fraîches, oignons frits & éclats de cacahuètes toastés **+3€**

Supplément :

*option 100% Sans Gluten (pancakes) : **+2€**
*Œuf mollet bio fermier/Feta **+2€**
*Potatoes / Tofu Brouillé **+4,5€**

LE SUCRÉ

Brownie banane chocolat cacahuètes - SG

OU

Gâteau à la carte **+3€**

*Sweet Pancakes : duo de pancakes, sirop d'érable bio, amandes effilées torrifiées, quinoa soufflé bio & banane - SG **+3€**

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€**

Smoothie au choix **+3€**

P'tit Avocado

OU

Bun Mi **+3€**

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

+

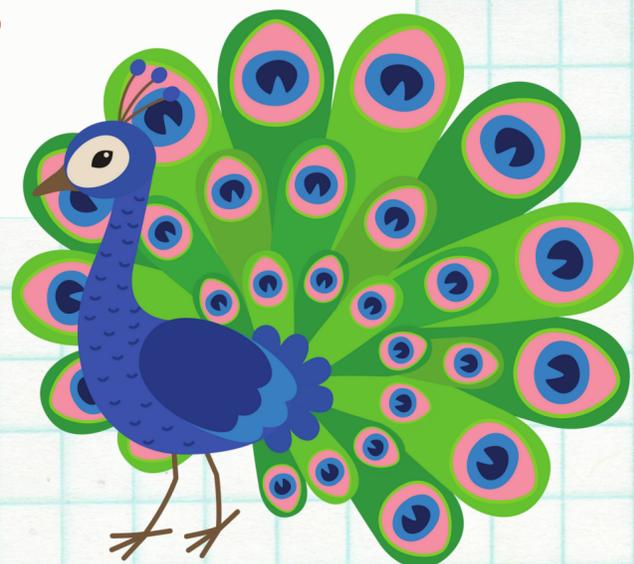
1 CRÊPE AU SUCRE

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



15€

BON APPETIT



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 ☺🍌	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	

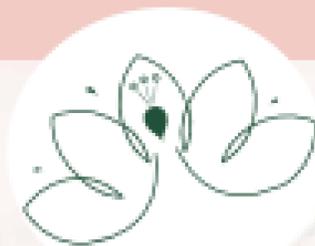
LES CRÊPES ☺

- 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	+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 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
- 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 **27cl/45cl**

À base de lait de vache Bio (Lait végétal +0,5€)

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 CHAI 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 27cl/45cl À base de lait de vache Bio (Lait végétal +0,5€)	
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€
CHAI 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€