
 Vegan
 Sans gluten



BRUNCH
SAMEDI & DIMANCHE
11H30-14H30

LE GRAND BRUNCH € 24.5


BOISSON CHAUDE

Thé au choix, café (expresso, allongé, double)
Autre boisson chaude +1.50€ / Viennois +2.50€

BOISSON FRAICHE

Infusion maison pomme chai
Orange pressée +2€
Smoothie au choix ou jus detox +3€

VERRINE

Yaourt soja vanille, granola maison chocolat noir sésame & amandes 

P'TIT AVOCADO

1/2 toast miche auvergnate bio toastée, faux-mage végétal, avocat, huile infusée à l'ail, pickles d'oignons rouges, mesclun & vinaigrette au citron

OU

LE BUN MI +3€

Bun brioché, crispy de chou fleur à la cacahuète, tofu mariné au gingembre & sésame, mayo végétale au wasabi, pickles d'oignons rouges, spaghetti de carottes marinées, herbes fraîches, oignons frits & éclats de cacahuète toastés

LE SUCRÉ


Carotte cake 


OU


BANNOFEE en petit pot
CAKE façon rocher, coeur nocciolata noisette
MARBRE vanille chocolat
CRUMBLE pommes poires amandes
MOUSSE AU CHOCOLAT fleur de sel

+3€

OU

SWEET PANCAKES: Pancakes x2, banane, sirop d'érable bio, amandes effilées torréfiées, quinoa soufflé bio +3€ 

NOCCIO PANCAKES : Pancakes x2, banane, Nocciolata, chantilly maison & noisettes torréfiées +5€ 

LE PEANUT PANCAKES : Pancakes x2, beurre de cacahuètes, sauce chocolat maison, & cacahuètes +5€ 

LE P'TIT BRUNCH € 19.5

BOISSON CHAUDE

Thé au choix, café (expresso, allongé, double)
Autre boisson chaude +1.50€ / Viennois +2.50€

OU

BOISSON FRAICHE

Infusion maison pomme chai
Orange pressée +2€
Smoothie au choix ou jus detox +3€

+

VERRINE

Ou gâteau à la carte +3€
ou pancakes +3/5€

+

P'TIT AVOCADO

OU

LE BUN MI +3€

OPTION SANS GLUTEN

(2 pancakes en remplacement du pain ou du bun) +€ 2

EXTRA

Faux-mage à l'ail & fines herbes € 3
Oeuf mollet bio/Feta/Avocat (1/2) € 2
Tranche de pain € 0.5

SIDES

Potatoes maison & sa mayo wasabi € 4.5
Salade verte, pickles d'oignons rouges, pétales de radis & mélange de graines € 3

LES BRUNCHS SONT 100% VEGAN

1 FORMULE OBLIGATOIRE PAR PERSONNE

PAS D'ORDINATEUR SVP :)

BRUNCH FOR KIDS €15

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

+

1 crêpe au sucre 

Supplément : Nocciolata, crème de caramel salé, chantilly maison +1,5€

LES SMOOTHIES	LE FULL FRUIT	€ 7		
	Banane, mangue, fraise, ananas			
	LE FRUITS ROUGES	€ 7		
	Banane, fruits rouges, sirop d'agave, lait de soja			
	LE GOURMAND	€ 7		
	Banane, dattes, purée de cacahuètes, cacao, lait d'amande			
FAIT MAISON	LE HOME DRINK	€ 4.5		
	Pomme chaï			
	LA CITRONNADE	€ 4.5		
	Citron & fleur de sureau			
	L'ORANGE PRESSÉE 25CL	€ 4		
	LE JUS DETOX	€ 6.5		
	Orange, citron, gingembre & cranberry			
THÉS & INFUSIONS	INFUSION			
	• Ginger lemon (gingembre, citron)			
	• Chaï bio			
	• Verveine bio	€ 4		
	• Rooibos bio			
	• Menthe poivrée bio			
	THÉS VERTS			
	• Souffle du papillon (fruits exotiques, passion)			
	• Les jardins de St Sernin (violette, framboises, pétales de mauve)	€ 4		
	• Gout russe (4 agrumes)			
• Jasmin bio				
• Chun mee bio (nature, doux)				
THÉS NOIRS				
• Pêche de vigne bio				
• Dame blanche (Pommes caramélisées, rose & amandes)	€ 4			
• Lapsang Souchong (thé fumé)				
• Earl Grey (Bergamote)				
THÉS BLEUS (WULONGS PARFUMÉS)				
• Temple de la lune (groseille, rhubarbe, pétale de mauve)	€ 4.5			
• Cités pourpres (ananas, vanille, fleurs, noix de coco)				
THÉS BLANCS				
• Balade en Provence (melon, abricot, pêche, figue, lavande)	€ 4.5			
• Baiser des anges (papaye, ananas, rose & morceaux de fraises)				
SUPPLÉMENTS	LAIT VÉGÉTAL	+€ 0.5		
	Amande, Avoine, Coco, Soja			
	SIROP	+€ 0.5		
	Vanille, caramel			
			EAU PLATE	€ 3
			Thonon 33cl	
			SIROP À L'EAU	€ 3.5
			Orgeat, Menthe, Grenadine, Pêche	
			JUS DE POMME BIO	€ 4
			Ferme de Métou (local) 25cl	
			LEMONAID BIO	€ 4.5
			(Passion ou Citron vert)	
			SYMPLE BIO (PÉTILLANT)	€ 4.5
			Thym, menthe poivrée, citron	
			COMMUNITY COLA	€ 4.5
			BADOIT ROUGE 33CL	€ 3.5
			EXPRESSO/DECA	€ 2
			ALLONGÉ	€ 2.5
			DOUBLE EXPRESSO	€ 3.5
			LONG BLACK/AMERICANO	€ 3.8
			NOISETTE	€ 2.3
				<u>27cl</u> <u>45cl</u>
CAFÉ	LATTE / CAPPUCINO	€ 4	€ 6	
	FLAT WHITE	€ 4.8	€ 6.5	
	MOCHA LATTE	€ 5	€ 7	
	Café, cacao, lait			
	DIRTY CHAÏ LATTE	€ 5	€ 7	
	Café, chaï, lait			
	PUMPKIN LATTE	€ 6	€ 8	
	Café, sirop de courge, lait & chantilly à la cannelle			
CAFÉ VIENNOIS	€ 4.5	€ 6.5		
Chantilly maison				
CAFÉ GLACÉ	€ 4	€ 6		
			CHOCOLAT CHAUD	€ 4.5 € 6.5
			CHOCOLAT VIENNOIS	€ 5.5 € 8
			Chantilly maison	
ORGANICS HOT DRINKS	VRAI CHOCOLAT CHAUD	€ 6	€ 8	
	Chocolat fondu 55%, lait d'avoine			
	MATCHA LATTE	€ 4.5	€ 6.5	
	CHAÏ LATTE	€ 4.5	€ 6.5	
	GOLDEN MILK	€ 4.5	€ 6.5	
	Curcuma, gingembre, poivre			
	CHARCOAL LATTE	€ 4.5	€ 6.5	
	Charbon végétal, vanille			
	MACA LATTE	€ 4.5	€ 6.5	
	Maca, cacao			
MATCHA COLLAGENE	€ 7			
Lait de coco				
CACAO COLLAGENE	€ 7			
Lait d'avoine				