FOOD

Peacock
Creative food & flow

Vegan
Sans gluten

A MANGER

L'AVOCADO TOAST *10h-17h30*
Miche auvergnate bio toastée (boulangerie Les Frères Chapeliers), avocat, gomasio maison, radis, pickles d'oignons rouges, pickles de moutarde & herbes fraîches. **€ 11.5**

LE BUN MI *12h-15h*
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 fraiches, oignons frits & éclats de cacahuète toastés **€ 12**

LA SOUPE *12h-15h (hors wee end)*
Velouté de carottes, lentilles corail, gingembre & lait de coco, coutrons à l'ail maison, graines de courge & coriandre fraiche **€ 8**

Option sans gluten (2 pancakes) **+€ 2**

LES CREPES & PANCAKES

LE SWEET PANCAKES
Pancakes x2, banane, sirop d'érable, quinoa soufflé & amandes effilées torréfiées. **€ 10**
Supplément fruits frais +2.5€

LE NOCCIO PANCAKES
Pancakes x2, banane, Nocciolata, chantilly maison & noisettes torréfiées. **€ 12**

LE PEANUT PANCAKES
Pancakes x2, beurre de cacahuètes, sauce chocolat maison, & cacahuètes **€ 12**

LE SALTY PANCAKES
Pancakes x2, 1/2 avocat, huile d'olive infusée à l'ail, pickles de moutarde, 1 oeuf au plat **€ 14**

LES CRÊPES
Au sucre de canne complet bio **€ 3.5**
Sauce choco végétale maison **€ 4.5**
Nocciolata/Nocciolata sans lactose **€ 4.5**

SWEET BOWL

SMOOTHIE BOWLS
Fruits frais, graines de chia, coco râpée & granola au choix **€ 9**
DETOX : banane, mangue glacée, spiruline **€ 9**
FRUITS ROUGES : banane, fruits rouges, sirop d'agave

GRANOLA BOWLS
Fruits frais & granola au choix
FROMAGE BLANC BIO **€ 7.5**
YAOURT DE SOJA BIO **€ 8.5**

LES FORMULES

Les formules sont disponibles uniquement du lundi au vendredi, de 12h à 15h.

FORMULE BUN
Home drink ou citronnade
+ 1 Bun Mi
+ 1 potatoes ou salade
+ poire pochée ou p'tit granola **€ 22.5**

FORMULE AVOCADO
Home drink ou citronnade
+ 1 avocado toast
+ 1 oeuf mollet ou feta
+ poire pochée ou p'tit granola **€ 20**

FORMULE SOUPE
Home drink ou citronnade
+ 1 soupe & ses croutons maison
+ poire pochée ou p'tit granola **€ 14.5**

SIDES

Potatoes maison & sa mayo wasabi **€ 4.5**
Salade verte, pickles d'oignons rouges, pétales de radis & mélange de graines **€ 3**
Oeuf mollet bio/ Feta / Avocat (1/2) **€ 2**
Tranche de pain **€ 0.5**

LES GÂTEAUX

BROWNIE chocolat cacahuètes **€ 5**
CAKE façon rocher, coeur nocciolata noisette **€ 5**
CRUMBLE poires chocolat amandes **€ 5**
CAROTTE CAKE **€ 5**
FINANCIER noisette, coeur praliné **€ 4.5**
POIRE POCHEE au sirop d'érable & yaourt de soja, noix de pécan **€ 5.5**

LES COOKIES

LE PECAN
Chocolat noir, noix de pécan & fleur de sel **€ 4.2**

LE NOCCIO
Chocolat au lait vegan, noisettes torréfiées, coeur nocciolata sans lait **€ 4.2**

LE CACAHUETE
Chocolat noir, purée de cacahuette, cacahuètes torréfiées **€ 4.2**

LES GRANOLAS MAISON (Au choix)

- Amandes, noisettes caramélisées au sirop d'érable
- Chocolat, sésame & fleur de sel

Nos granolas sont également disponibles à la vente en sachet de 250gr ou au poids (avec vos contenants)

YOGA STUDIO / VEGGIE FOOD / COFFEE SHOP

Peacock
Creative food & flow

DRINKS

LES SMOOTHIES

LE FULL FRUIT Banane, mangue, fraise, ananas	€ 7
LE FRUITS ROUGES Banane, fruits rouges, sirop d'agave, lait de soja	€ 7
LE GOURMAND Banane, dattes, purée de cacahuètes, cacao, lait d'amande	€ 7

FAIT MAISON

LE HOME DRINK Eau infusée hibiscus, framboises & graines de chia	€ 4.5
LA CITRONNADE Citron & verveine	€ 4.5
L'ORANGE PRESSÉE 25CL	€ 4
LE JUS DETOX Orange, citron, gingembre & cramberry	€ 6.5

THÉS & INFUSIONS

INFUSION — € 4
- Ginger lemon (gingembre, citron)
- Chaï bio
- Verveine bio
- Rooïbos bio
- Menthe poivrée bio

THÉS VERTS — € 4
- Souffle du papillon (fruits exotiques, passion)
- Les jardins de St Sernin (violette, framboises, pétales de mauve)
- Gout russe (4 agrumes)
- Jasmin bio
- Chun mee bio (nature, doux)

THÉS NOIRS — € 4
- Pêche de vigne bio
- Dame blanche (Pommes caramélisées, rose & amandes)
- Lapsang Souchong (thé fumé)
- Earl Grey (Bergamote)

THÉS BLEUS (WULONGS PARFUMÉS) — € 4.5
- Temple de la lune (groseille, rhubarbe, pétale de mauve)
- Cités pourpres (ananas, vanille, fleurs, noix de coco)

THÉS BLANCS — € 4.5
- Balade en Provence (melon, abricot, pêche, figue, lavande)
- Baiser des anges (papaye, ananas, rose & morceaux de fraises)

SUPPLÉMENTS

LAIT VÉGÉTAL Amande, Avoine, Coco, Soja	+€ 0.5
SIROP Vanille, caramel	+€ 0.5
GUIMAUVES VEGAN	+€ 1.5

EN BOUTEILLE

EAU PLATE Thonon 33cl	€ 3
SIROP À L'EAU Orgeat, Menthe, Grenadine, Pêche	€ 3.5
JUS DE POMME BIO Ferme de Métou (local) 25cl	€ 4
LEMONAID BIO (Passion ou Citron vert)	€ 4.5
SYMPLE BIO (PÉTILLANT) Thym, menthe poivrée, citron	€ 4.5
COMMUNITY COLA	€ 4.5
BADOIT ROUGE 33CL	€ 3.5

CAFÉ

EXPRESSO/DECA	€ 2	
ALLONGÉ	€ 2.5	
DOUBLE EXPRESSO	€ 3.5	
LONG BLACK/AMERICANO	€ 3.8	
NOISETTE	€ 2.3	
	27cl	45cl
LATTE / CAPPUCINO	€ 4	€ 6
FLAT WHITE	€ 4.8	€ 6.5
MOCHA LATTE Café, cacao, lait	€ 5	€ 7
DIRTY CHAÏ LATTE Café, chaï, lait	€ 5	€ 7
PUMPKIN LATTE Café, sirop de courge, lait & chantilly à la cannelle	€ 7	€ 9
CAFÉ VIENNOIS Chantilly maison	€ 4.5	€ 6.5
CAFÉ GLACÉ	€ 4	€ 6

ORGANICS HOT DRINKS

CHOCOLAT CHAUD	€ 4.5	€ 6.5
CHOCOLAT VIENNOIS Chantilly maison	€ 5.5	€ 8
VRAI CHOCOLAT CHAUD Chocolat fondu 55%, lait d'avoine	€ 6	€ 8
MATCHA LATTE	€ 4.5	€ 6.5
CHAÏ LATTE	€ 4.5	€ 6.5
GOLDEN MILK Curcuma, gingembre, poivre	€ 4.5	€ 6.5
CHARCOAL LATTE Charbon végétal, vanille	€ 4.5	€ 6.5
MACA LATTE Maca, cacao	€ 4.5	€ 6.5
MATCHA COLLAGENE Lait de coco	€ 7	
CACAO COLLAGENE Lait d'avoine	€ 7	

YOGA STUDIO / VEGGIE FOOD / COFFEE SHOP