



LE SALÉ

L'AVOCADO TOAST - V

Miche auvergnate bio toastée, avocat, gomasio maison, radis, pickles d'oignons rouges, pickles de moutarde & herbes fraîches. € 11.5

LA TARTINE 12:00-14:30

Miche auvergnate bio toastée, fondue de poireaux, poires, figues, noix de pecan, Gorgonzola, salade verte € 12.5

LA SOUPE - V 12:00-14:30

Velouté de butternut aux épices d'hiver, croutons à l'ail et graines toastées € 9
Supp gorgonzola : +2€

LE BUN - V 12:00-14:30

Bun brioché, crispy de chou fleur à la cacahuète, tofu mariné au gingembre & sésame, mayonnaise végétale au Wasabi, pickles d'oignons rouges, carottes, menthe, cacahuètes & oignons frits € 12.5

LE SALTY PANCAKES - V&SG

Pancakes x2, faux-mage végétal maison, 1/2 avocat, salade et pickles maisons € 14

SUPPLEMENTS

FAUX-MAGE VEGETAL	€ 2
POTATOES MAISON & sa mayo wasabi	€ 4.5
SALADE VERTE Pickles d'oignons rouges, mélange de graines	€ 3
OEUF MOLLET BIO	€ 2
FETA	€ 2
AVOCAT	€ 2

*OPTION SANS GLUTEN : +2€

2 pancakes remplacent le pain

LES FORMULES SONT DISPONIBLES UNIQUEMENT DU MERCREDI AU VENDREDI, DE 12H À 14H30.

FORMULE TARTINE OU BUN

+ Home drink ou citronnade € 22.5
+ 1 potatoes ou 1 oeuf mollet
+ pudding chia coco ou p'tit granola

FORMULE AVOCADO

+ Home drink ou citronnade € 20
+ 1 oeuf mollet, feta ou tofu mariné
+ pudding chia coco ou p'tit granola

FORMULE SOUPE

+ Home drink ou citronnade € 16
+ pudding chia coco ou p'tit granola

WIFI

Peacocktoulouse



LE SUCRÉ

LE MARBRÉ CHOCOLAT VANILLE - V	€ 5
LE CRUMBLE POMMES, POIRES & AMANDES - V&SG	€ 5
LE FINGER PISTACHE & FRAMBOISES - V&SG	€ 5
LE BANANA BREAD - V&SG	€ 5
LE GATEAU A LA COURGE, GLAÇAGE AU SIROP D'ÉRABLE - V	€ 5.5
LA CRÈME CITRON, CHANTILLY VEGAN & BISCUIT MAISON - V&SG	€ 5.5
LE PUDDING DE CHIA COCO, FRUITS FRAIS - V&SG	€ 4.5

LES CRÊPES & PANCAKES

LE SWEET PANCAKES Pancakes x2, banane, sirop d'érable, quinoa soufflé & amandes effilées - V&SG	€ 10.5
LE NOCCIO PANCAKES Pancakes x2, banane, Nocciolata, chantilly maison & noisettes - SG	€ 12
LE PEANUT PANCAKES Pancakes x2, purée de cacahuètes, sauce chocolat maison, & cacahuètes - V&SG	€ 12
LE SALTY PANCAKES Pancakes x2, fauxmage végétal maison, 1/2 avocat, salade et pickles maison - V&SG	€ 14
LES CRÊPES	€ 3.5
Au sucre de canne complet bio - V	€ 4.5
Sauce choco végétale maison - V	€ 4.5
Nocciolata/Nocciolata sans lactose - V	€ 4.5

A ajouter sans modération

LES COOKIES VEGAN

Le pécan / chocolat noir / fleur de sel - V	€ 4.2
Le noisette / chocolat au lait / cœur Nocciolata - V	
Le cacahuète / chocolat noir / purée de cacahuètes - V&SG	

Fruits frais €2.5
Purée cacahuètes €2.5
Chamallow vegan €2.5
Chantilly vegan €1.5
Amandes €1
Noisettes €1
Cacahuètes €1
Noix de pécan €1

GRANOLAS & SMOOTHIES BOWLS

SMOOTHIE BOWLS - V&SG

Servi avec des fruits frais, graines de chia, coco râpée & granola au choix € 9

DETOX : banane, mangue glacée, spiruline

FRUITS ROUGES : banane, fruits rouges, sirop d'agave

GRANOLA BOWLS

Servi avec des fruits frais & granola au choix

Fromage blanc bio - SG € 7.5

Yaourt de soja bio - V&SG € 8.5

Choisis ton granola :

- 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)



LE SALÉ

L'AVOCADO TOAST - V

11,5€

1/2 Miche auvergnate bio toastée, avocat, gomasio maison, radis, pickles d'oignons rouges, pickles de moutarde & herbes fraîches, salade - Oeuf mollet ou tofu mariné au choix
Option sans gluten : pancakes +2€

LE SUCRÉ

LE MARBRÉ CHOCOLAT VANILLE - V	€ 5
LE CRUMBLE POMMES, POIRES & AMANDES - V&SG	€ 5
LE FINGER PISTACHE & FRAMBOISES - V&SG	€ 5
LE BANANA BREAD - V&SG	€ 5
LE GATEAU A LA COURGE, GLAÇAGE AU SIROP D'ÉRABLE - V	€ 5.5
LA CRÈME CITRON, CHANTILLY VEGAN & BISCUIT MAISON - V&SG	€ 5.5
LE PUDDING DE CHIA COCO, FRUITS FRAIS - V&SG	€ 4.5

LES CRÊPES & PANCAKES

LE SWEET PANCAKES Pancakes x2, banane, sirop d'érable, quinoa soufflé & amandes effilées - V&SG	€ 10.5
LE NOCCIO PANCAKES Pancakes x2, banane, Nocciolata, chantilly maison & noisettes - SG	€ 12
LE PEANUT PANCAKES Pancakes x2, purée de cacahuètes, sauce chocolat maison, & cacahuètes - V&SG	€ 12
LE SALTY PANCAKES Pancakes x2, fauxmage végétal maison, 1/2 avocat, salade et pickles maison - V&SG	€ 14
LES CRÊPES Au sucre de canne complet bio - V	€ 3.5
Sauce choco végétale maison - V	€ 4.5
Nocciolata/Nocciolata sans lactose - V	€ 4.5

LES COOKIES VEGAN

Le pécan / chocolat noir / fleur de sel - V
Le noisette / chocolat au lait / coeur Nocciolata - V
Le cacahuète / chocolat noir / purée de cacahuètes - V&SG

€ 4.2

A ajouter sans modération

Fruits frais €2.5
Purée cacahuètes €2.5
Chamallow vegan €2.5
Chantilly vegan €1.5
Amandes €1
Noisettes €1
Cacahuètes €1
Noix de pécan €1

GRANOLAS & SMOOTHIES BOWLS

SMOOTHIE BOWLS - V&SG

Servi avec des fruits frais, graines de chia, coco râpée & granola au choix

€ 9

DETOX : banane, mangue glacée, spiruline

FRUITS ROUGES : banane, fruits rouges, sirop d'agave

GRANOLA BOWLS

Servi avec des fruits frais & granola au choix

Fromage blanc bio - SG

€ 7.5

Yaourt de soja bio - V&SG

€ 8.5

Choisis ton granola :

- 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)



LES SMOOTHIES

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

FAIT MAISON

LE HOME DRINK	€ 4.5
Litchi, rose & fruits rouges	
LE THÉ GLACÉ	€ 4.5
Thé noir, violette, framboise	
LA CITRONNADE - SANS SUCRE	€ 4.5
Citron & verveine	
L'ORANGE PRESSÉE 25CL	€ 4
LE JUS DETOX - SANS SUCRE	€ 6.5
Orange, citron, gingembre & cranberry	

INFUSIONS

- Ginger lemon (gingembre, citron)
 - Chaï bio
 - Verveine bio
 - Rooibos bio
 - Menthe poivrée bio
- € 4

THÉS VERTS

- Souffle du papillon (fruits exotique)
 - Jardins de St Sernin (violette, framboises, pétales de mauve)
 - Gout russe (4 agrumes)
 - Jasmin bio
 - Chun mee bio (nature, doux)
- € 4

THÉS NOIRS

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

THÉS BLEUS (WULONGS PARFUMÉS)

- Temple de la lune (groseille, rhubarbe, pétale de mauve)
 - Cités pourpres (ananas, vanille, fleurs, noix de coco)
 - Branche du prunier (prune, figue)
- € 4.5

THÉS BLANCS

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

EN BOUTEILLE

EAU PLATE	€ 3
Thonon 33cl	
SIROP À L'EAU	€ 3.5
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	
BADOIT ROUGE 33CL	€ 3.5

CAFÉS & ORGANICS HOT DRINKS

EXPRESSO/DECA	€ 2
ALLONGÉ	€ 2.5
DOUBLE EXPRESSO	€ 3.5
LONG BLACK/AMERICANO	€ 3.8
NOISETTE	€ 2.3

	<u>27cl</u>	<u>45cl</u>
LATTE / CAPPUCINO	€ 4	€ 6
FLAT WHITE	€ 4.8	
MOCHA LATTE	€ 5	€ 7
Café, cacao, lait		
DIRTY CHAÏ LATTE	€ 5	€ 7
Café, chaï, lait		
CAFÉ VIENNOIS	€ 4.5	€ 6.5
Chantilly maison vegan		
CAFÉ GLACÉ	€ 4	€ 6
CHOCOLAT CHAUD	€ 4.5	€ 6.5
LE VRAI CHOCO FONDU VEGAN	€ 6	€ 8
CHOCOLAT VIENNOIS	€ 5.5	€ 8
Chantilly maison vegan		
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		

Toutes les boissons peuvent être servies
glacées +€0.5
Lait végétal (Avoine, coco) +€0.5