

LES SMOOTHIES	LE FULL FRUIT	€ 7	EN BOUTEILLE	EAU PLATE	€ 3
	Banane, mangue, fraise, ananas			Thonon 33cl	
	LE FRUITS ROUGES	€ 7		SIROP À L'EAU	€ 3.5
	Banane, fruits rouge, lait de soja			Menthe, Grenadine, Pêche	
	LE GOURMAND	€ 7		JUS DE POMME BIO	€ 4
Banane, purée de cacahuètes, cacao, lait d'amande		Ferme de Métou (local) 25cl			
LE DETOX	€ 7	LEMONAID BIO	€ 4.5		
Banane, mangue, spiruline, lait de soja		Passion ou Citron vert			
FAIT MAISON	LE HOME DRINK	€ 4.5	SYMPLE BIO (PÉTILLANT)	€ 4.5	
	Infusion froide litchi, rose et fruits rouges		Thym, menthe poivrée, citron		
	LE THÉ GLACÉ	€ 4.5	BADOIT ROUGE 33CL	€ 3.5	
	Thé noir, violette et framboises				
	LA CITRONNADE - SANS SUCRE	€ 4.5			
Citron & verveine					
L'ORANGE PRESSÉE 25CL	€ 4				
LE JUS DETOX - SANS SUCRE	€ 6.5				
Orange, citron, gingembre & cramberry					
THÉS & INFUSIONS	INFUSIONS		CAFÉ	EXPRESSO/DECA	€ 2
	• Ginger lemon (gingembre frais, citron)			ALLONGÉ	€ 2.5
	• Chai bio	€ 4		DOUBLE EXPRESSO	€ 3.5
	• Verveine bio			LONG BLACK/AMERICANO	€ 3.8
	• Rooibos bio			NOISETTE	€ 2.3
	• 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		ORGANICS HOT DRINKS	LATTE / CAPPUCINO	€ 4	€ 6
• Pêche de vigne bio			FLAT WHITE	€ 4.8	
• Dame blanche (Pommes caramélisées, rose & amandes)	€ 4		MOCHA LATTE	€ 5	€ 7
• Lapsang Souchong (thé fumé)			Café, cacao, lait		
• Earl Grey (Bergamote)			DIRTY CHAI LATTE	€ 5	€ 7
THÉS BLEUS (WULONGS PARFUMÉS)			Café, chai, lait		
• Temple de la lune (groseille, rhubarbe, pétale de mauve)	€ 4.5		CAFÉ VIENNOIS	€ 4.5	€ 6.5
• Cités pourpres (ananas, vanille, fleurs, noix de coco)			Chantilly maison vegan		
THÉS BLANCS			CAFÉ GLACÉ	€ 4	€ 6
• Balade en Provence (melon, abricot, pêche, figue, lavande)	€ 4.5				
• Baiser des anges (papaye, ananas, rose & morceaux de fraises)					
SUPPLÉMENTS	LAIT VÉGÉTAL	+€ 0.5	CHOCOLAT CHAUD	€ 4.5	€ 6.5
	Avoine, Coco		LE VRAI CHOCO FONDU	€ 6	€ 8
	SIROP	+€ 0.5	Chocolat pâtissier fondu 55%, lait d'avoine		
	Vanille, caramel		CHOCOLAT VIENNOIS	€ 5.5	€ 8
+1 SHOT DE CAFÉ	+€ 1	Chantilly maison vegan			
		LE PUMPKIN SPICE LATTE	€ 7	9€	
		Expresso, sirop de courge maison et chantilly vegan cannelle			
		MATCHA LATTE	€ 4.5	€ 6.5	
		CHAI 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			



BRUNCH SAMEDI & DIMANCHE

*ATTENTION, il peut y avoir des traces de gluten, oeufs, soja, produits laitiers, arachides, fruits à coques, sésame, dans les préparations. Si vous êtes strictement allergiques, nous ne pourrions vous servir chez Peacock par sécurité.

LE BRUNCH € 24.5

BOISSON CHAUDE

Au choix :

Café, thé, latte, cappucino ou chocolat chaud

(Chai/golden/Mocha/charcoal/matcha/maca latte : +€1.5
Viennois / pumpkin : +€2,5)

BOISSON FRAICHE

Infusion maison litchi, rose & fruits rouges

Ou Petite orange pressée

VERRINE

Yaourt soja bio, granola maison amandes, noisettes
caramélisées au sirop d'érable

L'ASSIETTE SALEE

Toast de miche auvergnate bio toastée, avocat, pickles
d'oignons rouges, pickles de moutarde, salade de saison
& vinaigrette au citron

+ 1 oeuf mollet ou tofu mariné au gingembre & sésame

LE SUCRÉ

1 cookie ou 1 pâtisserie au choix
ou (Pancakes +5€)

LE PANCAKES LOVERS € 19.5

BOISSON CHAUDE

Au choix :

Café, thé, latte, cappucino ou chocolat chaud

(Chai/golden/Mocha/charcoal/matcha/maca latte : +€1.5
Viennois / pumpkin : +€2,5)

BOISSON FRAICHE

Infusion maison litchi, rose & fruits rouges

Ou Petite orange pressée

1 ASSIETTE DE PANCAKES (SG) AU CHOIX

LE SWEET PANCAKES (V/SG)

Pancakes x2, banane, sirop d'érable, quinoa
soufflé & amandes effilées torréfiées.

Supplément fruits frais +2.5€

LE NOCCIO PANCAKES (SG)

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

LE PEANUT PANCAKES (V/SG)

Pancakes x2, beurre de cacahuètes, sauce chocolat
maison, & cacahuètes

LE SALTY PANCAKES (V/SG)

Pancakes x2, faux-mage végétal aux fines herbes,
1/2 avocat, huile d'olive infusée à l'ail, pickles
de moutarde

OPTION SANS GLUTEN

+€ 2

(1 pancakes en remplacement du pain)

OPTION LAIT VEGETAL

+€ 0.5

Avoine

EXTRA

Oeuf mollet bio/Feta/Avocat (1/2)

€ 2

Tranche de pain

€ 0.5

Faux-mage végétal aux fines herbes

€ 2

SIDES

Salade verte, pickles d'oignons rouges,
pétales de radis & mélange de graines

€ 3

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, chantilly maison +1,5€

LES GÂTEAUX	CRUMBLE POIRES CHOCO NOISETTES (V/SG)	5€
	MARBRE CHOCO VANILLE (V)	5€
	CARROT CAKE (V/SG)	5€
	BANANA BREAD (V/SG)	5€
	LEMON CURD, CHANTILLY MAISON (V/SG)	5,5€
	FINGER PISTACHE, FRAMBOISES (V/SG)	5€
	POMMES CAMELISÉES, SPECULOS MAISON	5,5€
ET CHANTILLY CANNELLE		

LES COOKIES	LE PECAN 🌿	
	Chocolat noir, noix de pécan & fleur de sel	€ 4.2
	LE NOCCIO 🌿	
Chocolat au lait végétal, noisettes, coeur au Nocciolata vegan	€ 4.2	
LE CACAHUETE 🌿🌿		
Chocolat noir, purée de cacahuete, cacahuètes torréfiées	€ 4.2	

YOGA STUDIO / VEGGIE FOOD / COFFEE SHOP

VOUS AVEZ PASSÉ UN BON MOMENT AVEC NOUS ?
N'HÉSITEZ PAS À PARTAGER VOTRE AVIS SUR GOOGLE

WIFI : Peacocktoulouse