



*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 allergique, nous ne pourrons vous servir chez Peacock par sécurité.

LE SALÉ

L'AVOCADO TOAST - V

Miche auvergnate bio toastée, avocat, gomasio maison, radis, pickles d'oignons rouges, pickles de moutarde & graines toastées **€ 11.5**

LA TARTINE 12:00-14:30

Miche auvergnate bio toastée, fondue de poireaux, noix de Grenoble, poires et Fourme d'Ambert **€ 12.5**

LE BOWL - V 12:00-14:30

Petit épeautre aux noisettes torréfiées, fauxmage ail et fines herbes, butternut rôti au thym et agave, poêlée de pleurotes persillées, mesclun et pickles maison **€ 14**

LE SALTY PANCAKES - V&SG

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

LES ACCOMPAGNEMENTS

POTATOES MAISON & FAUXMAGE VEGETAL AIL & FINES HERBES **€ 4.5**

SALADE VERTE RADIS, PICKLES OIGNONS, GRAINES **€ 3.5**

SOUPE DU MOMENT, GRAINES TOASTÉES, CREME DE SOJA, CROUTONS MAISON **€ 4.5**

SUPPLEMENTS

FAUX-MAGE VEGETAL **€ 2.5**

OEUF MOLLET BIO **€ 2**

FETA **€ 2**

½ AVOCAT **€ 2**

TOFU LAQUÉ **€ 2**

*OPTION SANS GLUTEN : +2€

2 pancakes remplacent le pain

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

FORMULE TARTINE

+ Home drink ou citronnade **€ 24.5**
+ 1 salade verte
+ pudding chia coco mangue ou p'tit granola

FORMULE AVOCADO

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

FORMULE BOWL

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

WIFI : Peacocktoulouse

LE SUCRÉ

LE CAKE POMMES CARAMÉLISÉES - V	€ 5
LE CRUMBLE POMMES, POIRES, CHOCOLAT ET AMANDES - V&SG	€ 5
LE MARBRÉ CHOCOLAT VANILLE - V	€ 5
LE BANANA BREAD - V&SG	€ 5
LE CARROT CAKE - V&SG	€ 5
PUDDING CHIA, COCO & MANGUE - V&SG	€ 4.5

LES CRÈPES & PANCAKES

LE SWEET PANCAKES

Pancakes x2, banane, sirop d'érable, quinoa soufflé & amandes effilées - V&SG

€ 11

LE NOCCIO PANCAKES

Pancakes x2, banane, Nocciolata, chantilly maison & noisettes - SG

€ 12.5

LE PEANUT PANCAKES

Pancakes x2, purée de cacahuètes, sauce chocolat maison, & cacahuètes - V&SG

€ 12.5

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

A ajouter sans modération

LES COOKIES VEGAN

Le pécan / chocolat noir / fleur de sel - V

€ 4.2

Le pistache / cœur framboise - V

Fruits frais €2.5

Le cacahuète / chocolat noir / purée de cacahuètes - V&SG

Purée cacahuètes €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

€ 9.5

DETOX : banane, mangue glacée, spiruline

FULL FRUITS : banane, mangue, ananas, fraises

GRANOLA BOWLS

Servi avec des fruits frais & granola au choix

€ 7.5

Fromage blanc bio - SG

€ 8.5

Yaourt de soja bio - V&SG

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 (WEEK END ONLY) - V

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

€ 11,5

LE SUCRÉ

LE CAKE FONDANT AUX POMMES - V

€ 5

LE CRUMBLE POMMES, POIRES, CHOCOLAT ET AMANDES - V&SG

€ 5

LE MARBRÉ CHOCOLAT VANILLE - V

€ 5

LE BANANA BREAD - V&SG

€ 5

LE CARROT CAKE - V&SG

€ 5

PUDDING CHIA, COCO & MANGUE - V&SG

€ 4.5

LES CRÈPES & PANCAKES

LE SWEET PANCAKES

€ 11

Pancakes x2, banane, sirop d'érable, quinoa soufflé & amandes effilées - V&SG

LE NOCCIO PANCAKES

€ 12.5

Pancakes x2, banane, Nocciolata, chantilly maison & noisettes - SG

LE PEANUT PANCAKES

€ 12.5

Pancakes x2, purée de cacahuètes, sauce chocolat maison, & cacahuètes - V&SG

LE SALTY PANCAKES

€ 14

Pancakes x2, fauxmage végétal maison, 1/2 avocat, salade et pickles maison - V&SG

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

A ajouter sans modération

LES COOKIES VEGAN

Le pécan / chocolat noir / fleur de sel - V

€ 4.2

Le pistache / cœur framboise - V

Le cacahuète / chocolat noir / purée de cacahuètes - V&SG

Fruits frais €2.5
Purée cacahuètes €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

€ 9.5

DETOX : banane, mangue glacée, spiruline

FULL FRUITS : banane, mangue, ananas, fraises

GRANOLA BOWLS

Servi avec des fruits frais & granola au choix

€ 7.5

Fromage blanc bio - SG

€ 8.5

Yaourt de soja bio - V&SG

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)

*Pas d'ordinateur le week end svp

LES SMOOTHIES

LE FULL FRUIT

Banane, mangue, fraise, ananas, agave

€ 7

L'EXOTIQUE

Banane, ananas, citron, lait de coco, agave

€ 7

LE GOLDEN BERRY

Banane, framboises, curcuma, citron, agave

€ 7

LE DETOX

Banane, mangue, spiruline, lait de soja

€ 7

FAIT MAISON

LE HOME DRINK

Citron, violette & framboise

€ 4.5

LE THÉ GLACÉ

Thé vert, pêche & fleur de sureau

€ 4.5

LA CITRONNADE - SANS SUCRE

Citron & verveine

€ 4.5

L'ORANGE PRESSÉE 25CL

€ 4

LE JUS DETOX - SANS SUCRE

Orange, citron, gingembre & cranberry

€ 6.5

INFUSIONS

- Ginger lemon (gingembre frais, citron)
- Chai bio
- Verveine bio
- Rooibos bio
- Menthe poivrée bio

€ 4

THÉS VERTS

- Lotus vert (bleuet, fleurs de lotus et litchi)
- Jardins de St Sernin (violette, framboises, pétales de mauve)
- Goût russe (4 agrumes)
- Jasmin bio
- Chun mee bio (nature, doux)

€ 4

THÉS NOIRS

- Fête des Lanternes (Citron, framboise, Yuzu)
- Sirop d'érable (bleuet, caramel et noix de pécan)
- Lapsang Souchong (thé fumé)
- Earl Grey (Bergamote)

€ 4

THÉS BLEUS (OOLONGS PARFUMÉS)

- Temple de la lune (groseille, rhubarbe, pétales de mauve)
- Soupir de l'impératrice (pétales de fleurs et fruits exotiques)

€ 4.5

THÉS BLANCS

- Baiser des anges (papaye, ananas, rose & fraises)
- L'amour en cage (rose, fruit de la passion et boutons de rose)

€ 4.5

EN BOUTEILLE

EAU PLATE

Thonon 33cl

€ 3

SIROP À L'EAU

Menthe, grenadine, pêche

€ 3.5

JUS DE POMME BIO

Ferme de Métou (local) 25cl

€ 4

LEMONAID BIO

Passion, gingembre ou citron vert

€ 4.5

SYMPLE BIO (PÉTILLANT)

Thym, menthe poivrée, citron

€ 4.5

BADOIT ROUGE 33CL

€ 3.5

CAFÉS & ORGANICS HOT DRINKS

nos boissons sont servies avec du lait de vache

Lait d'avoine ou coco +€0.5

Version glacée +€0.5

EXPRESSO/DECA

€ 2

ALLONGÉ

€ 2.5

DOUBLE EXPRESSO

€ 3.5

AMERICANO

€ 3.8

NOISETTE

€ 2.3

27cl 45cl

LATTE / CAPPUCCINO

€ 4 € 6

FLAT WHITE

€ 4.8 /

MOCHA LATTE

€ 5 € 7

DIRTY CHAÏ LATTE

€ 5 € 7

CAFÉ VIENNOIS

€ 4.5 € 6.5

Chantilly maison vegan

€ 4.5 € 6.5

CAFE GLACE (CAFÉ, GLACONS)

€ 4 € 6

CHOCOLAT CHAUD

€ 4.5 € 6.5

VRAI CHOCOLAT CHAUD chocolat 55%, lait d'avoine

€ 6.5 € 8.5

CHOCOLAT VIENNOIS

€ 6 € 8

Chantilly maison vegan

€ 6 € 8

LATTE SESAME BIO

€ 4.5 € 6.5

Sésame noir, vanille

€ 4.5 € 6.5

MATCHA LATTE BIO

€ 4.5 € 6.5

CHAÏ LATTE BIO

€ 4.5 € 6.5

GOLDEN MILK

€ 4.5 € 6.5

Curcuma, gingembre, poivre

€ 4.5 € 6.5

CHARCOAL LATTE BIO

€ 4.5 € 6.5

Charbon végétal, vanille

€ 4.5 € 6.5

LONDON FOG

€ 4.5 € 6.5

Thé Earl Grey, vanille, lait

€ 4.5 € 6.5

PUMPKIN LATTE

€ 7 € 9

sirop de courge maison, lait, chantilly vegan, cannelle