

Food

ALL DAY

A partir de 10h

PANCAKES SUCRÉS ^{(1) (3) (6) (7) (8)} 8€

Duo de pancakes, sirop d'érable, banane, amandes effilées et chips de coco torréfiées.

*Option **Vegan & Sans gluten** +1€

AVOCADO TOAST ^{(1) (9) (12)} 12€

Tartine au levain, houmous de betteraves, avocat européen, huile d'olive ail et romarin, pickles maison, granola salé.

*Option: oeuf mollet ou au plat / feta (+2€)

GRANOLA BOWL ⁽⁸⁾ 5,5€ / 7,5€

Yaourt de soja bio

ou Fromage blanc de brebis bio

+ Fruits frais de saison, graines de chia, chips de coco, granola maison (SG), sirop d'érable

SMOOTHIE BOWL ⁽⁸⁾ 9€

Servi avec fruits frais de saison, graines de chia, chips de coco, granola maison (SG)

GOURMAND

Banane glacée, dattes, cacao cru, purée de cacahuètes, lait d'amande

GOLDEN

Banane, mangue glacée, curcuma gingembre, lait de coco

PROTÉINÉ

Banane, fruits rouges surgelés, flocons d'avoine, lait de soja

TOPPINGS ALL DAY ⁽⁸⁾

Noisettes/Cacahuètes (+1€), Pépites de chocolat (+1€), Purée de cacahuètes ou amandes (+1,5€)

PÂTISSERIES

Ainsi que les pâtisseries de saison en vitrine

COOKIE PÉCAN CHOCO 3,80€

COOKIE CACAHUÈTES (SG) 3,80€

PÂTISSERIES VITRINE

LUNCH

Service uniquement entre 11h45 et 14h

LE TOAST ^{(1) (4) (7) (9) (12)} 15,5€

Tartine au levain de seigle, écrasé de petits pois, asperges vertes rôties au citron, fromage frais, fraises gariguettes, parmesan AOP, crème balsamique.

+ Servi avec salade verte, crudités, mix de graines

*Option: oeuf mollet ou au plat / feta (+2€)

Formule + boisson et dessert du jour 22,5€



LE JOYA ^{(4) (6) (7) (8) (9) (12)} 13,5€

Polenta grillée, houmous de betterave, fêta, crème cajou citronnée aux herbes, brocolis rôti, granola salé maison, légumes marinés, pickles d'oignons rouge, salade de jeunes pousses.

*Option: oeuf mollet ou au plat +2,20€

Formule + boisson et dessert du jour 20,5€



LE BUN ^{(1) (3) (4) (6) (7) (9) (12)} 15,5€

Pain bun artisanal, tofu pané, sauce yaourt aux herbes, citron, légumes mariné, pickles de chou rouge, pousse de moutarde.

+ Servi avec pommes de terre grenaille, sauce golden et salade verte, mix de graines.

*Option: 1/2 avocat (+2,5€) / oeuf au plat (+2€)

Formule + boisson et dessert du jour 22,5€



LE KIDS ^{(1) (3) (8)} 12€

Pommes de terre grenailles, toast oeuf au plat, yaourt bio, cookie/brownie, jus bio (au choix)

LES "À CÔTÉS"

En supplément

*Salade verte, crudités, mix de graines 3€

*Pommes de terre grenaille rôties 3,5€

Boissons

CAFÉS

EXPRESSO / ALLONGÉ	2€
DÉCA / NOISETTE	2,2€
AMERICANO (shot supp +0,5€)	2€
DOUBLE EXPRESSO	3,5€

LATTE • 27CL	4€
LATTE MACCHIATO • 35CL (Option Macchiato Vanille +0,5€)	4,5€
CAPPUCINO • 27CL	4,5€
MOCACCINO • 27CL	5€
CHAÏ LATTE • 27CL	5€
DIRTY CHAÏ LATTE • 27CL	5€
LONDON FOG • 27CL	5€

LAIT BIO AU CHOIX

- Vache, soja, soja vanille, avoine
- Amande, coco (+0,5€)

SUPERFOOD LATTES

GOLDEN	5€
Lait de coco, pâte de curcuma frais confit, gingembre, cardamome	



PINK	5€
Lait d'amande, betterave confite au sirop de datte, cacao cru criollo, cardamome verte	



MATCHA	6€
Lait d'avoine, pâte de matcha et moringa, sirop de riz, huile de coco, gingembre	



CHOCOLAT CHAUD	4,5€
Chocolat, lait bio avoine/soja/vache	

BOISSONS FRAÎCHES

JUS ARTISANAUX BIO 25CL	4€
Pomme Fraise Nectar d'abricot	

SODAS NATURELS 33CL UMÀ PARIS	5€
COLA Kola, écorce de citron, cannelle, agave	
IPA Houblon citra, jus de yuzu, agave, citron	
GINGER BEER Racines de gingembre, citron, agave	
ORANGEADE Ecorces d'orange et de mandarine, citron, agave	

PÉTILLANT NATUREL 1L PET' NAT'	12€
Verjus et jus de raisin blanc du Périgord, fleurs de sureau, thym citronné et romarin du Massif Central, miel des Pyrénées.	

SMOOTHIES • 40CL

GOURMAND	7€
Banane glacée, dattes, cacao cru, purée de cacahuètes, lait d'amande	

GOLDEN	7€
Banane, mange glacée, curcuma, gingembre, lait de coco	

PROTÉINÉ	7€
Banane, fruits rouges congelés, flocons d'avoine, lait de soja	

Boissons

THÉS & INFUSIONS • 4€



Tous nos thés et infusions sont fournis par **Les Jardins de Gaïa**, entreprise française soutenant l'agriculture biologique et le commerce équitable.

THÉ BLANC JASMINE PHOENIX

Perles de Jasmin, Chine

THÉ VERT LADY YANG

Poire Litchi

THÉ VERT GUNPOWDER

Nature

THÉ NOIR EARL GREY

Bergamote

ROOIBOS GINGER LEMON

Gingembre, lemongrass

ROOIBOS LE FRUIT QUI ROUGIT

Hibiscus, pomme, fraise

TISANE ENFANT

Pomme, fraise, vanille, hibiscus

► Cette composition de fruits libère une infusion fruitée, douce et parfumée pour petits et grands enfants.

INFUSIONS BIENFAISANTES

CACAO

Ecorces de cacao criollo

► *Boisson chocolatée sans calorie, douce et chaleureuse qui réduit le stress et l'anxiété.*

HIBISCUS

► *Désaltérante, revitalisante et drainante.*

LA TISANE DE MAMY

Menthe poivrée, murier, écorces d'églantine

► *Idéale en fin de repas pour stimuler la digestion. Antispasmodique et apaisante, elle contribue à préserver l'équilibre nerveux.*

MASALA TCHAI

Cannelle, gingembre, cardamome, poivre noir, clou de girofle

► Réchauffe le corps tout en libérant l'esprit.

INFUSION VERVEINE

► Apaisante et savoureuse, une base indispensable au bien-être général !

INFUSION MAMAN BABY

Carvi, fenouil, anis

► Réchauffe le corps tout en libérant l'esprit.