

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€**

PANCAKES BREAKFAST ^{(1) (3) (6) (7) (8)}

8€

Duo de pancakes, oeuf au plat bio, sirop d'érable, granola salé maison.

*Option **Vegan & Sans gluten +1€**

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

LUNCH

Service uniquement entre 11h45 et 14h

LE TOAST ^{(1) (3) (4) (7) (8) (9) (12)}

13,5€

Tartine au levain, crémeux gorgonzola AOP, champignons bruns, oeuf mollet bio, butternut confite au sirop d'agave, noix, pickles d'oignons, crème de balsamique

+ Servi avec salade verte, crudités, mix de graines

Formule + boisson et dessert du jour

20,5€

LE JOYA ^{(4) (6) (8) (9) (12)}

13,5€

Chou fleur rôti, sauce golden aux épices, houmous citron gingembre, duo de quinoa, granola maison au curry, échalottes rôties au balsamique et romarin, raisins secs et herbes

+ Servi avec salade de betteraves et pommes, vinaigrette à l'orange, jeunes pousses

Formule + boisson et dessert du jour

20,5€

LE BUN ^{(1) (4) (6) (7) (8) (9) (12)}

15,5€

Pain bun artisanal, chutney d'oignons maison, betterave rôtie au cumin, chèvre frais, ail rôti, noix, roquette, pickles de moutarde, huile d'herbes fraîches.

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

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

3,5€

*1/2 tranche de pain complet grillée, huile d'olive bio infusée à l'ail et au romarin

0,5€

*Oeuf bio mollet ou au plat

2,2€

*Fêta AOP

2,2€

*Gorgonzola

2,5€

Boissons

CAFÉS

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

LATTE • 27CL	4€
LATTE MACCHIATO • 50CL	4,5€
CAPPUCINO • 27CL	4,5€
DIRTY CHAÏ LATTE • 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 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 !