

Food

(mardi au vendredi)

LUNCH

GREEN PANCAKES (VG/SG) ^{(3) (4) (9) (12)} 15,5€

x2 pancakes salés, houmous de tomates séchées, poivrons rôtis, oeuf mollet, tomates cerises au balsamique, granola salé, pickels, tagliatelles de légumes marinés au citron et herbes fraîches, roquette et salade verte.

*Option: 1/2 avocat (+2,5€) / feta (+1€)

Formule: citronnade maison (ou jus/lemonaid/soda +1€) + dessert au choix 23€

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

Labné de betterave au citron, falafels, courgettes rôties, pois gourmands croquants, crackers maison, huile de menthe, roquette, pickels, herbes fraîches.

*Option: oeuf mollet/plat (+2€) / feta AOP (+1€)

Formule: citronnade maison (ou jus/lemonaid/soda +1€) + dessert au choix 21€

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 sans gluten: gaufres patate douce (+2€)

*Option: oeuf mollet ou au plat (+2€) / feta (+1€)

*Option: salade verte et crudités (+3€)

TARTE DU MOMENT ^{(1) (3) (6)} 6,5€

*Option: Salade verte et crudités (+3€)

*Option: Oeuf mollet (+2€)

LE KIDS ^{(1) (3) (7)} 12€

Potatoes au four, pain de mie artisanal et oeuf au plat, dessert au choix, jus bio

LES "À CÔTÉS"

*Salade verte, crudités, mix de graines 3€

*Potatoes au four 3,5€

ALL DAY

SMOOTHIE BOWL ⁽⁸⁾ 8,5€

Servis 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 ⁽⁸⁾

Noisettes/Cacahuètes (+1€)

Pépites de chocolat (+1€)

Purée de cacahuètes ou amandes (+1,5€)

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

PÂTISSERIES DU MOMENT

Cookie 3,8€

Cake / Gâteau / Verrine 4,5€ - 6,5€

NOTE:

La cuisine végétale nécessite l'utilisation de nombreux ingrédients qui ne sont pas toujours mentionnés dans les descriptions.

Merci de nous communiquer en amont toute allergie ou intolérance.