

Food

(mardi au vendredi)

PETIT DÉJEUNER

| DE 8H30 À 11H30 |

FORMULE SUCRÉE ou SALÉE

10€ / 12 €

→ 1 part de gâteau ou cookie

OU

→ Toast pain de mie artisanal + oeuf au plat

+ 1 boisson chaude (*superfood latte* + 2€)

+ 1 jus de fruits ou smoothie 25cl

FORMULE GOLDEN MORNING



9€

→ 1 boisson chaude au choix parmi les lattes gourmands

+ 1 pâtisserie ou un granola bowl

SMOOTHIE BOWL ^{(1) (6) (8) (9)}

8€

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

ou

Banane, mangue glacée, curcuma

+ fruits frais, graines de chia, granola maison (SG)

GRANOLA BOWL ^{(8) (9)}

5,5€ / 7,5€

Petit / Grand

Yaourt de soja bio ou yaourt grec

+ fruits frais, graines de chia, granola maison (SG), sirop d'érable

PÂTISSERIES DU MOMENT

Cookie

Gâteaux et autres pâtisseries (voir comptoir / vitrine)

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.

Food

(mardi au vendredi)

LUNCH

| DE 12H À 14H |

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

15,5€

Chou fleur vapeur, houmous citron confit, sarrasin & lentilles aux épices d'automne, oignon confit, pickels de carotte, huile de fanes, roquette, granola salé,

*Supplément: oeuf mollet ou au plat (+3€) / feta (+1.5€)

→ Formule:

Citronnade maison (ou jus/lemonaid/soda +1,5€) + dessert au choix

23€

LE BUN ^{(1) (3) (4) (6) (7) (8) (9) (12)}

17,5€

Pain brioché artisanal, sauce tomate, steak haricots blancs champignons persil & graines de tournesol grillées, sauce "cheddar" vegan, oignons caramélisés, cornichon pickels, brocolis rôtis, + potatoes et salade verte.

→ Formule:

Citronnade maison (ou jus/lemonaid/soda +1,5€) + dessert au choix

25€

NEW *Option vg/sans gluten: pancakes sarrasin (+1,50€)

AVOCADO TOAST ^{(1) (9) (12)}

13€

Tartine au levain, houmous de betteraves, avocat, huile d'olive à l'ail, pickles chou rouge, granola salé.

*Option sans gluten: gaufres de patate douce (+2€)

*Supplément: oeuf mollet ou au plat (+3€) / feta (+1.5€)

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

→ Formule:

Citronnade maison (ou jus/lemonaid/soda +1,5€) + dessert au choix

20€

TARTE DU JOUR ^{(1) (3) (6)}

6,5€

*Option: salade verte et crudités (+3,5€)

*Option: oeuf mollet (+2€)

LE KIDS ^{(1) (3) (7)}

12€

Pomme de terre au four, pain de mie artisanal et oeuf au plat, dessert au choix, jus de fruits ou petit smoothie

Boissons

BOISSONS CHAUDES

Disponible pour vos cafés et lattes gourmands :

- Version Frappée ☼ +0,50€
- Shoot espresso +1€
- sirop vanille +0,50€

EXPRESSO / ALLONGÉ	2€
DÉCA / NOISETTE	2,2€
AMERICANO (double shot)	3,5€
DOUBLE EXPRESSO	3,5€
FLAT WHITE (double shot + lait chaud)	4,5€
LATTE	4€
CAPPUCINO	4,5€
CHAÏ LATTE 27cl (infusion massala chaï + lait chaud)	4,5€

LAIT AU CHOIX (*tous nos laits végétaux sont bio)

- Vache, soja, avoine
- Coco, soja vanille, amande (+0,5€)

LATTES GOURMANDS



MATCHA Lait d'avoine, matcha bio	6€
GOLDEN Lait de coco, pâte de curcuma frais confit, gingembre, cardamome	5€
PINK Lait d'amande, betterave confite au sirop de datte, cacao cru criollo, cardamome verte	5€
PUMPKIN LATTE Espresso, lait d'amande, sirop de courge maison, cannelle girofle	5€
PEANUT LATTE lait d'avoine, beurre de cacahuètes, épices pain d'épice	5€
CHOCOLAT CHAUD élaboré avec pistoles de chocolat noir 52%	4,5€

BOISSONS FRAÎCHES

CITRONNADE DU JOUR MAISON	3,5€
EAU MINÉRALE 1L	3€
SAN PELLEGRINO 50cl	3,5€
NECTAR ABRICOT bio 25cl - VITAMONT	4€
JUS DE FRAISE 25cl - PAGO	4€
KOMBUCHA mangue curcuma 33cl - FOLIZ	4,5€
IPA houblon citra, jus de yuzu, agave, citron 33cl - UMA PARIS	5€
ORANGEADE écorces d'orange et de mandarine, citron, agave 33cl - UMA PARIS	5€
SIROP À L'EAU Violette Mangue	2,5€

SMOOTHIES • 40CL

GOURMAND Banane glacée, dattes, cacao cru, purée de cacahuètes, lait d'amande	6€
GOLDEN Banane, mangue glacée, curcuma, gingembre, lait de coco	6€
PROTÉINÉ Banane, fruits rouges congelés, flocons d'avoine, lait de soja	6€

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.*