



CAFÉ BIO

Café expresso	1,50 €	Café au lait végétal	2,00 €
Café allongé	1,50 €	Cappu au lait végétal	3,00 €
Double expresso	2,50 €	Latte au lait végétal	3,50 €

SUPERFOOD LATTE BIO

Cacao Latte (<i>cacao cru, lait végétal</i>)	4,50 €
Golden Latte (<i>curcuma, gingembre frais, lait végétal</i>)	4,50 €
Chai Latte (<i>thé noir, épices, vanille, lait végétal</i>)	4,50 €
Green Latte (<i>thé vert matcha, moringa, lait végétal</i>)	4,50 €

THÉS & INFUSIONS BIO

Thés verts	3,50 €
<i>Japon - fraise/rhubarbe - passion/grenade - framboise/litchi - oolong (thé bleu)</i>	
Thés noirs	3,50 €
<i>Rhum/vanille/orange - daarjeling - english breakfast - cannelle - 10 agrumes</i>	
Thés blancs	3,50 €
<i>Impérial - fleur d'oranger - pêche/abricot</i>	
Infusions	3,50 €
<i>Framboise/sureau/amande - fleur d'oranger/passiflore/mandarine</i>	



BOISSONS FRAÎCHES MAISONS

Jus frais maison <i>100% fruits. Voir les jus du moment au comptoir</i>	3,50 €
Smoothie sportif <i>Lait d'avoine, beurre de cacahuète, banane, flocons d'avoine, sirop d'agave</i>	5,00 €
Super jus maison <i>A base de superfood fruits. Voir la composition du moment au comptoir.</i>	5,00 €

BOISSONS SOFTS LOCALES - BIO

Mana <i>boisson pétillante énergisante 100% naturelle à base de thé vert, ginseng, guarana, citron et gingembre</i>	3,00 €
Maté <i>infusion glacée de maté (Saveur menthe, framboise ou citron)</i>	4,00 €
Gingeur Beer <i>boisson pétillante au gingembre et citron</i>	4,00 €
Eau pétillante <i>Ogeu. Bouteille 33cl. Non bio</i>	4,00 €

BIÈRES LOCALES

Belharra blonde pression 25cl/50cl	3.00/5.00 €
Belharra IPA pression 25cl/50cl	3.50/6.00 €
Uhaina blonde bio 33cl	4,50 €
Uhaina blanche bio 33cl	4,50 €

BREAKFAST & BRUNCH ALL DAYS

9.00 / 12.00

PATISSERIES MAISON <i>voir la vitrine du moment</i>	3,00 €
TOAST PEANUT <i>Pain de campagne, peanut butter, bananes, cacahuètes caramélisées, sirop d'érable</i>	4,50 €
TOAST CHOCO <i>Pain de campagne, pâte à tartiner maison choco/noisettes, bananes, noisettes concassées, sirop d'agave)</i>	4,50 €
FLUFFY PANCAKES Fruits : Un pancake servi avec banane, fruits frais, coco râpée, sirop d'érable Choco : Un pancake servi avec banane, pâte à tartiner maison chocolat/noisettes, sirop d'érable et noisettes concassées Peanut : Un pancake servi avec banane, beurre de cacahuète, sirop d'érable et cacahuètes caramélisées Option XL +2€ : 3 pancakes au lieu de 1	4,00 € 6,00 € 6,00 €
GRANOLA BOWL <i>Fromage blanc, granola maison, fruits frais, coco râpée, sirop d'agave</i> Option végétarienne 1€ : yaourt végétal	5,00 €
AÇAÏ BOWL <i>Sorbet açai et banane, granola maison, fruits frais, coco râpée, sirop d'agave</i> Supplément 1€ : beurre de cacahuète à l'intérieur + topping	7,00 €
NICE CREAM <i>Sorbet banane et beurre de cacahuète, morceaux de cookies, sirop d'érable</i>	8,00 €
TOAST AVO <i>Pain de campagne, purée d'avocat, graines de chia et baies de goji</i> Suppléments 1€ : bacon grillé / oeuf au plat	5,00 €
TOAST SAUMON <i>Pain de campagne, fromage frais au miel, saumon fumé, ciboulette</i>	6,00 €
BUN BRIOCH <i>Bun brioché, ketchup maison, avocat, oeuf, bacon</i>	6,00 €
PANCAKES SALÉS <i>Deux larges pancakes, crème cheddar maison, oeuf au plat, bacon grillé</i> Suppléments 1€ : avocat / sirop d'érable Option végétarienne 1€ : bacon remplacé par avocat	7,00 €

LUNCH
LUNDI AU SAMEDI
12H À 14H30

PLATS

BOWL CHAUD	9,00 €
Boeuf façon thaï au basilic, poivrons, gingembre, citronnelle, sauce soja, tomates, échalottes. Servi avec du riz thaï.	
BOWL FROID	10,00 €
Quinoa, jeunes pousses d'épinards, patates douces panées, brocolis, pois chiches rôtis, halloumi au basilic et sauce curry.	
ENCHILLADA	9,00 €
Galette de blé, poulet, haricots rouges, maïs, oignons rouges, sauce tomate et cheddar.	

TOASTS & PANCAKES

TOAST & SALADE	8,00 €
Une tranche de pain de campagne garnie au choix et servie avec salade et mélange de graines	
<i>AVO</i> : purée d'avocat maison, graines de chia et baies de goji	
<i>SAUMON</i> : fromage frais au miel, saumon fumé, ciboulette et citron	
<i>HUMOUS</i> : humous petits pois et Wasabi, betterave chiogga	
<i>Suppléments 1€</i> : bacon grillé / oeuf au plat	
PANCAKES SALÉS	7,00 €
Deux larges pancakes, crème cheddar maison, oeuf au plat, bacon grillé	
<i>Suppléments 1€</i> : avocat / sirop d'érable	
<i>Option végétarienne 1€</i> : bacon remplacé par de l'avocat	

PARTIE SUCRÉE

AÇAÏ BOWL	7,00 €
Sorbet açai et banane, granola maison, fruits frais, coco râpée, sirop d'agave	
<i>Supplément 1€</i> : beurre de cacahuète à l'intérieur + topping	
GRANOLA BOWL	5,00 €
Fromage blanc, granola maison, fruits frais, coco râpée, sirop d'agave	
<i>Option végétarienne 1€</i> : yaourt végétal	
PATISSERIES MAISON	3,00 €
voir la vitrine du moment	

GOÛTERS SUCRÉS ALL DAYS

15.00 / 18.00

PATISSERIES MAISON <i>voir la vitrine du moment</i>	3,00 €
TOAST PEANUT <i>Pain de campagne, peanut butter, bananes, cacahuètes caramélisées, sirop d'érable</i>	4,50 €
TOAST CHOCO <i>Pain de campagne, pâte à tartiner maison choco/noisettes, bananes, noisettes concassées, sirop d'agave)</i>	4,50 €
FLUFFY PANCAKES Fruits : Un pancake servi avec banane, fruits frais, coco râpée, sirop d'érable Choco : Un pancake servi avec banane, pâte à tartiner maison chocolat/noisettes, sirop d'érable et noisettes concassées Peanut : Un pancake servi avec banane, beurre de cacahuète, sirop d'érable et cacahuètes caramélisées Option XL +2€ : 3 pancakes au lieu de 1	4,00 € 6,00 € 6,00 €
GRANOLA BOWL <i>Fromage blanc, granola maison, fruits frais, coco râpée, sirop d'agave</i> Option végétarienne 1€ : yaourt végétal	5,00 €
AÇAÏ BOWL <i>Sorbet açai et banane, granola maison, fruits frais, coco râpée, sirop d'agave</i> Supplément 1€ : beurre de cacahuète à l'intérieur + topping	7,00 €
NICE CREAM <i>Sorbet banane et beurre de cacahuète, morceaux de cookies, sirop d'érable, pépites de chocolat.</i>	7,00 €



SUNDAY BRUNCH A LA CARTE
DIMANCHE ONLY 10.00 / 14.30

PATISSERIES MAISON	3,00 €
<i>voir la vitrine du moment</i>	
TOAST PEANUT	4,50 €
<i>Pain de campagne, peanut butter, bananes, cacahuètes caramélisées, sirop d'érable</i>	
TOAST CHOCO	4,50 €
<i>Pain de campagne, pâte à tartiner maison choco/noisettes, bananes, noisettes concassées, sirop d'agave)</i>	
FLUFFY PANCAKES	
Fruits : Un pancake servi avec banane, fruits frais, coco râpée, sirop d'érable	4,00 €
Choco : Un pancake servi avec banane, pâte à tartiner maison chocolat/noisettes, sirop d'érable et noisettes concassées	6,00 €
Peanut : Un pancake servi avec banane, beurre de cacahuète, sirop d'érable et cacahuètes caramélisées	6,00 €
Option XL +2€ : 3 pancakes au lieu de 1	
GRANOLA BOWL	5,00 €
<i>Fromage blanc, granola maison, fruits frais, coco râpée, sirop d'agave</i>	
Option végétarienne 1€ : yaourt végétal	
AÇAÏ BOWL	7,00 €
<i>Sorbet açai et banane, granola maison, fruits frais, coco râpée, sirop d'agave</i>	
Supplément 1€ : beurre de cacahuète à l'intérieur + topping	
NICE CREAM	7,00 €
<i>Sorbet banane et beurre de cacahuète, morceaux de cookies, caramel maison</i>	
TOAST AVO	5,00 €
<i>Pain de campagne, purée d'avocat, graines de chia et baies de goji</i>	
Suppléments 1€ : bacon grillé / oeuf au plat	
TOAST SAUMON	6,00 €
<i>Pain de campagne, fromage frais au miel, saumon fumé, ciboulette</i>	
BUN BRIOCH	6,00 €
<i>Bun brioché, ketchup maison, avocat, oeuf, bacon</i>	
PANCAKES SALÉS	7,00 €
<i>Deux larges pancakes, crème cheddar maison, oeuf au plat, bacon grillé</i>	
Suppléments 1€ : avocat / sirop d'érable	
Option végétarienne 1€ : bacon remplacé par avocat	

SUNDAY BRUNCH EN FORMULE

DIMANCHE ONLY 10.00 / 14.30

FORMULE CLASSIQUE

16 €

1 thé ou café + 1 jus frais maison + 2 choix sucrés + 1 choix salé

FORMULE GOURMANDE

20 €

1 thé ou café + 1 jus frais maison + 2 choix sucrés + 2 choix salés

CHOIX SUCRÉS

PATISSERIES MAISON

voir la vitrine du moment

TOAST PEANUT

Pain de campagne, peanut butter, bananes, cacahuètes caramélisées, sirop d'érable

TOAST CHOCO

Pain de campagne, pâte à tartiner maison choco/noisettes, bananes, noisettes concassées, sirop d'agave)

GRANOLA BOWL

Fromage blanc, granola maison, fruits frais, coco râpée, sirop d'agave

CHOIX SALÉS

FRITTATA

Oeufs, Champignons de paris, jeunes pousses d'épinards, fêta.

WRAP

Creamcheese à la moutarde, poire, camembert, épinards, jambon sec.

TOAST AVO

Pain de campagne, purée d'avocat, graines de chia et baies de goji

Suppléments 1€ : bacon grillé / oeuf au plat

TOAST SAUMON

Pain de campagne, fromage frais au miel, saumon fumé, ciboulette

BUN BRIOCH

Bun brioché, ketchup maison, avocat, oeuf, bacon

CHAKCHOUKA

Piperade servie avec oeuf au plat et fêta.