

# • BOISSONS •

La semaine de 9h à 17h  
Le week-end de 10h à 18h

## Cafés - Bio

Café espresso	1,50 €
Café allongé	1,50 €
Café au lait*	2,00 €
Double Espresso	2,50 €
Cappuccino*	3,00 €
Latte*	3,50 €

\*au lait végétal uniquement

## Superfood Latte\* - Bio

Cacao (cacao cru)	4,50 €
Golden (curcuma, gingembre)	4,50 €
Chaï (thé noir, épices, vanille)	4,50 €
Green (matcha & moringa)	4,50 €

## Thés & Infusions - Bio

Thés verts	3,50 €
Thés blancs	3,50 €
Thés noirs	3,50 €
Roïboos	3,50 €
Infusions	3,50 €

*Demandez les saveurs au comptoir*

## Jus frais & Smoothie maison

<b>Jus frais</b> du moment	3,50 €
<b>Superjus</b> à la spiruline, menthe, ananas, banane, kiwi	5,00 €
<b>Smoothie sportif</b> à la banane, lait d'amande, beurre de cacahuètes, flocons d'avoine, sirop d'agave	5,00 €

## Boissons locales & Bio

<b>MANA ENERGY</b>	3,00 €
Boisson pétillante énergisante 100% naturelle (thé vert, guarana et ginseng) citron/gingembre ou cranberry/mangue	
<b>YERBA MATÉ</b>	4,00 €
Infusion glacée de maté. Saveur menthe ou framboise ou citron	
<b>GINGEUR BEER</b>	4,00 €
Boisson pétillante au citron et gingembre	
<b>OGEU INTENSE</b>	4,00 €
Eau pétillante des Pyrénées. Non bio.	
<b>BIERE UHAINA</b>	4,50 €
Bière bouteille bio du pays pays basque. Blonde ou blanche.	

À EMPORTER

Tous les éléments sur la carte sont disponibles à emporter.  
Appelez à l'avance et passez votre commande au 06 18 86 60 36

# • BRUNCH •

Du lundi au samedi jusqu'à 12h

Le dimanche jusqu'à 14h30

## AVOCAT TOAST 5,00 €

Pain de campagne, avocat, graines de chia et baies de goji.

*Supp 1€: bacon ou oeuf au plat ou fêta*

*Supp 2€: salade ou saumon fumé*

## BUN BACON 6,00 €

Bun brioché, ketchup maison, oeuf, bacon grillé, avocat

*Supp 1€: fêta*

*Supp 2€: salade ou saumon fumé*

## BUN SAUMON 6,00 €

Bun brioché, fromage frais au miel, saumon fumé, roquette

*Supp 1€: bacon ou oeuf au plat ou fêta*

*Supp 2€: salade ou 1/2 avocat*

## PANCAKES SALÉS 7,00 €

2 larges pancakes, crème cheddar maison, bacon grillé, oeuf au plat

*Supp 1€: sirop d'érable ou fêta*

*Supp 2€: 1/2 avocat ou salade ou saumon fumé*

## PANCAKES VÉGÉ 7,00 €

2 larges pancakes, crème cheddar maison, avocat, oeuf au plat

*Supp 1€: sirop d'érable ou fêta*

*Supp 2€: salade ou saumon fumé*

## ASSIETTE COMPLETE 8,00 €

2 oeufs au plat, bacon grillé, salade, avocat tranché, pain grillé, graines

## ASSIETTE COMPLETE 8,00 €

2 oeufs au plat, saumon fumé, salade, fromage frais au miel, pain grillé, graines

## PATISseries MAISON 3,00 €

Voir la vitrine du moment

## GRANOLA BOWL 5,00 €

Fromage blanc, granola maison aux 3 noix et cannelle, fruits frais, sirop d'agave, coco râpée.

*Supp 1€: beurre de cacahuètes ou pâte à tartiner*

## COCONUT GRANOLA 6,00 €

Yaourt végétal coco, granola maison au chocolat et noisette, fruits frais, sirop d'agave, coco râpée.

*Supp 1€: beurre de cacahuètes ou pâte à tartiner*

## PORRIDGE 6,00 €

Flocons d'avoine cuits au lait végétal, banane, pépites choco, sirop d'érable

*Supp 1€: beurre de cacahuètes ou pâte à tartiner maison ou yaourt végétal coco ou fromage blanc*

## AÇAÏ BOWL 7,00 €

Sorbet à la baie d'açaï et banane, granola maison, fruits frais, coco râpée, agave

*Supp 1€: beurre de cacahuètes*

## FLUFFY PANCAKES 5,00 €

1 large pancake, fruits frais de saison, coco râpée, amandes et sirop d'érable

*Supp 1€: beurre de cacahuètes ou pâte à tartiner*

## FLUFFY PANCAKES XL 7,00 €

3 larges pancakes, fruits frais de saison, coco râpée, amandes et sirop d'érable.

*Supp 1€: beurre de cacahuètes ou pâte à tartiner*

# LUNCH

La semaine de 12h à 14h30

Le samedi de 12h à 14h30

## PÂTISSERIES MAISON

3,00 €

Voir la vitrine du moment

## GRANOLA BOWL

5,00 €

Fromage blanc, granola maison aux 3 noix et cannelle, fruits frais, sirop d'agave, coco rapée.

## COCONUT GRANOLA

6,00 €

Yaourt végétal coco, granola maison au chocolat et noisette, fruits frais, sirop d'agave.

## AÇAÏ BOWL

7,00 €

Sorbet à la baie d'açaï et banane, granola maison, fruits frais, coco râpée, sirop d'agave

*Supp 1€: beurre de cacahuète*

## AVOCAT TOAST & SALADE

7,00 €

Pain de campagne, avocat, graines de chia et baies de goji.

*Supp 1€: bacon grillé - oeuf au plat - fêta*

*Supp 2€: saumon fumé*

## PANCAKES SALÉS

7,00 €

2 larges pancakes, crème cheddar maison, bacon grillé ou avocat, oeuf au plat

*Supp 1€: sirop d'érable - fêta*

*Supp 2€: 1/2 avocat - salade - saumon fumé*

## PANCAKES VÉGÉ

7,00 €

2 larges pancakes, crème cheddar maison, avocat, oeuf au plat

*Supp 1€: sirop d'érable - fêta*

*Supp 2€: salade - saumon fumé*

## QUINOA BOWL

10,00 €

Quinoa, tofu crispy au beurre de cacahuètes, poivrons et brocolis rôtis, avocat, oignons nouveaux, sésame.

## CHILI BOWL

9,00 €

Chou fleur sweet chili, sauce sriracha, riz thaï et oignons frits.

## BURGER DE FRANCK

10,00 €

Pain à bruger, moutarde, effiloché de canard, sauce bbq maison, cheddar, chou rouge, oignons crispy. Servi avec salade et mélange de graines.



# • GOUTER •

La semaine de 15h à 17h  
Le week-end de 15h à 18h

## **PÂTISSERIES MAISON**

3,00 €

Voir la vitrine du moment

## **GRANOLA BOWL**

5,00 €

Fromage blanc, granola maison aux 3 noix et cannelle, fruits frais, sirop d'agave, coco râpée.

*Supp 1€: beurre de cacahuètes - pâte à tartiner*

## **COCONUT GRANOLA**

6,00 €

Yaourt végétal coco, granola maison au chocolat et noisette, fruits frais, sirop d'agave, coco râpée.

*Supp 1€: beurre de cacahuètes - pâte à tartiner*

## **PORRIDGE**

6,00 €

Flocons d'avoine cuits au lait végétal, banane, pépites de chocolat, sirop d'érable

*Supp 1€ : beurre de cacahuètes - pâte à tartiner maison - yaourt végétal coco - fromage blanc*

## **AÇAÏ BOWL**

7,00 €

Sorbet à la baie d'açai et banane, granola maison, fruits frais, coco râpée, agave

*Supp 1€: beurre de cacahuètes*

## **FLUFFY PANCAKES**

5,00 €

1 large pancake, fruits frais de saison, sirop d'érable, coco râpée et sirop d'érable

*Supp 1€: beurre de cacahuètes - pâte à tartiner*

## **FLUFFY PANCAKES XL**

7,00 €

3 larges pancakes, fruits frais de saison, sirop d'érable, coco râpée, sirop d'érable.

*Supp 1€: beurre de cacahuètes - pâte à tartiner*