

•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*	2,50 €
Double Espresso	2,50 €
Cappuccino*	3,50 €
Latte*	4,00 €

*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 €

Boissons locales & Bio

MANA ENERGY

Boisson pétillante énergisante 100% naturelle (thé vert, guarana et ginseng)
Saveurs citron/gingembre ou cranberry/mangue

3,00 €

YERBA MATÉ

Infusion glacée de maté.
Saveur menthe ou framboise ou citron

4,00 €

GINGEUR BEER

Boisson pétillante au citron et gingembre

4,00 €

OGEU INTENSE

Eau pétillante des Pyrénées. Non bio.

4,00 €

BIERE UHAINA

Bière bouteille bio du pays basque.
Blonde ou blanche.

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 & Smoothies

Jus frais maison (comptoir)	3,50 €
Superfood smoothie (comptoir)	5,00 €
Smoothie sportif (Lait d'amande, beurre de cacahuètes, banane, flocons d'avoine, agave)	5,00 €

SUR PLACE ET À EMPORTER

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

• BREAKFAST SUCRÉ •

Du lundi au samedi jusqu'à 12h
Le dimanche jusqu'à 14h30

PATISSERIES MAISON	4,00 €
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. <i>Supplément 1€: beurre de cacahuètes ou pâte à tartiner</i>	
COCONUT GRANOLA	6,00 €
Yaourt végétal coco, granola maison chocolat/noisette, fruits frais, sirop d'agave, coco râpée. <i>Supplément 1€: beurre de cacahuètes ou pâte à tartiner</i>	
PORRIDGE	6,00 €
Flocons d'avoine cuits au lait végétal, banane, pépites choco, sirop d'érable <i>Supplément 1€ : beurre de cacahuètes - pâte à tartiner maison</i>	
AÇAÏ BOWL	8,00 €
Sorbet à la baie d'açaï et banane, granola maison, fruits frais, coco râpée, agave <i>Supplément 1€: beurre de cacahuètes</i>	
FLUFFY PANCAKE	5,00 €
1 large pancake, fruits frais de saison, coco râpée, amandes et sirop d'érable <i>Supplément 1€: beurre de cacahuètes ou pâte à tartiner</i>	
FLUFFY PANCAKES XL	8,00 €
3 larges pancakes, fruits frais de saison, coco râpée, amandes et sirop d'érable. <i>Supplément 1€: beurre de cacahuètes ou pâte à tartiner</i>	

SUR PLACE ET À EMPORTER

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

• BREAKFAST SALÉ •

Du lundi au samedi jusqu'à 12h
Le dimanche jusqu'à 14h30

TOAST AVOCAT	6,00 €
Pain de campagne, purée d'avocat maison, graines de chia et baies de goji. <i>Supplément 1€: bacon - oeuf au plat - fêta</i>	
TOAST SAUMON	8,00 €
Pain de campagne, fromage frais au miel, saumon fumé, graines de chia et ciboulette. <i>Supplément 1€ : bacon grillé - oeuf au plat - fêta</i>	
BUN BACON	5,00 €
Bun brioché, ketchup maison, oeuf au plat, bacon grillé, avocat	
PANCAKES SALÉS	7,00 €
2 larges pancakes, crème cheddar maison, bacon grillé, oeuf au plat <i>Supplément 1€: sirop d'érable - fêta - avocat (2€)</i>	
PANCAKES VÉGÉ	8,00 €
2 larges pancakes, crème cheddar maison, avocat, oeuf au plat <i>Supplément 1€: sirop d'érable - fêta</i>	
ASSIETTE COMPLÈTE BACON	8,00 €
2 oeufs au plat, bacon grillé, salade, avocat tranché, pain grillé, mélange de graines	
ASSIETTE COMPLÈTE SAUMON	9,00 €
2 oeufs au plat, saumon fumé, salade, fromage frais au miel, pain grillé, mélange de graines	

SUR PLACE ET À EMPORTER

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

• LUNCH •

LA SEMAINE DE 12H À 14H30
LE SAMEDI DE 12H À 14H30

TOAST AVOCAT & SALADE	8,00 €
Pain de campagne, avocat, graines de chia et baies de goji. <i>Supplément 1€ : bacon grillé - oeuf au plat - fêta</i>	
TOAST SAUMON & SALADE	9,00 €
Pain de campagne, fromage frais au miel, saumon fumé, graines de chia et ciboulette. <i>Supplément 1€ : bacon grillé - oeuf au plat - fêta - avocat (2€)</i>	
PANCAKES SALÉS	7,00 €
2 larges pancakes, crème cheddar maison, bacon grillé, oeuf au plat <i>Supplément 1€ : sirop d'érable - avocat (2€)</i>	
PANCAKES VÉGÉ	8,00 €
2 larges pancakes, crème cheddar maison, avocat, oeuf au plat <i>Supplément 1€ : sirop d'érable - fêta</i>	
CHICKEN BOWL	10,00 €
Riz coco, blanc de poulet pané, chou rouge mariné, edamame, haricots mungo et sauce soja miel.	
PARMENTIER	10,00 €
Parmentier de canard à la patate douce, servi avec salade et mélange de graines.	
WRAP & SOUP	10,00 €
Galette de blé, humous aux épices, aubergines rôties, halloumi grillé, jeunes pousses d'épinards, noix de cajou. Servie avec une soupe carottes, patate douce, gingembre et curcuma.	
<hr/>	
PÂTISSERIES MAISON	4,00 €
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	8,00 €
Sorbet à la baie d'açai et banane, granola maison, fruits frais, coco râpée, sirop d'agave <i>Supplément 1€ : beurre de cacahuète</i>	

• GOÛTERS •

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

PÂTISSERIES MAISON	4,00 €
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. <i>Supplément 1€: beurre de cacahuètes ou pâte à tartiner</i>	
COCONUT GRANOLA	6,00 €
Yaourt végétal coco, granola maison chocolat/noisette, fruits frais, sirop d'agave, coco râpée. <i>Supplément 1€: beurre de cacahuètes ou pâte à tartiner</i>	
PORRIDGE	6,00 €
Flocons d'avoine cuits au lait végétal, banane, pépites choco, sirop d'érable <i>Supplément 1€ : beurre de cacahuètes - pâte à tartiner maison</i>	
AÇAÏ BOWL	8,00 €
Sorbet à la baie d'açaï et banane, granola maison, fruits frais, coco râpée, agave <i>Supplément 1€: beurre de cacahuètes</i>	
FLUFFY PANCAKE	5,00 €
1 large pancake, fruits frais de saison, coco râpée, amandes et sirop d'érable <i>Supplément 1€: beurre de cacahuètes ou pâte à tartiner</i>	
FLUFFY PANCAKES XL	8,00 €
3 larges pancakes, fruits frais de saison, coco râpée, amandes et sirop d'érable. <i>Supplément 1€: beurre de cacahuètes ou pâte à tartiner</i>	

SUR PLACE ET À EMPORTER

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

• SUNDAY BRUNCH •

FORMULES

Le dimanche uniquement de 10h à 14h30

FORMULE CLASSIQUE

16,00 €

Thé ou café + 1 jus maison + 1 assiette salée au choix + 1 choix sucré

FORMULE GOURMANDE

20,00 €

Thé ou café + 1 jus maison + 1 assiette salée au choix + 2 choix sucrés

Les choix sucrés

GRANOLA BOWL

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

TOAST PEANUT

Pain de campagne toasté, beurre de cacahuètes, cacahuètes caramélisées, sirop d'érable

PATISSERIES MAISON

Maxi cookie pépites choco (vegan) - Maxi cookie matcha/cranberries/chocolat blanc - Banana bread (sans lactose) - Carrot cake et glaçage coco (sans lactose) - Moelleux coco façon bounty (sans gluten) - Cake au beurre de cacahuètes - Fondant chocolat/amandes (sans lactose)

Les choix salés

ASSIETTE BACON

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

ASSIETTE SAUMON

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

ASSIETTE AVOCADO

Toast à l'avocat et fêta, halloumi grillé, salade et graines, pois chiches rôtis

ASSIETTE DU MOMENT

Toast au pesto maison, mozzarella, tomates séchées, jambon de pays, roquette et mélange de graines.

SUR PLACE ET À EMPORTER

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