

# •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

## 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*

## 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 €

## Jus frais & Smoothies

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

## Boissons locales & Bio

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

---

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

<b>PATISSERIES MAISON</b>	4,00 €
Voir la vitrine du moment	
<b>GRANOLA BOWL</b>	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>	
<b>COCONUT GRANOLA</b>	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>	
<b>PORRIDGE</b>	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>	
<b>AÇAÏ BOWL</b>	8,00 €
Sorbet à la baie d'açaï et banane, granola maison, fruits frais, coco râpée, agave <i>Supplément 1€: beurre de cacahuètes</i>	
<b>FLUFFY PANCAKE</b>	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>	
<b>FLUFFY PANCAKES XL</b>	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

<b>TOAST AVOCAT</b>	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>	
<b>TOAST SAUMON</b>	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>	
<b>BUN BACON</b>	5,00 €
Bun brioché, ketchup maison, oeuf au plat, bacon grillé, avocat	
<b>PANCAKES SALÉS</b>	7,00 €
2 larges pancakes, crème cheddar maison, bacon grillé, oeuf au plat <i>Supplément 1€: sirop d'érable - fêta - avocat (2€)</i>	
<b>PANCAKES VÉGÉ</b>	8,00 €
2 larges pancakes, crème cheddar maison, avocat, oeuf au plat <i>Supplément 1€: sirop d'érable - fêta</i>	
<b>ASSIETTE COMPLÈTE BACON</b>	8,00 €
2 oeufs au plat, bacon grillé, salade, avocat tranché, pain grillé, mélange de graines	
<b>ASSIETTE COMPLÈTE SAUMON</b>	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

<b>TOAST AVOCAT &amp; SALADE</b>	8,00 €
Pain de campagne, avocat, graines de chia et baies de goji. <i>Supplément 1€ : bacon grillé - oeuf au plat - fêta</i>	
<b>TOAST SAUMON &amp; SALADE</b>	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>	
<b>PANCAKES SALÉS</b>	7,00 €
2 larges pancakes, crème cheddar maison, bacon grillé, oeuf au plat <i>Supplément 1€ : sirop d'érable - avocat (2€)</i>	
<b>PANCAKES VÉGÉ</b>	8,00 €
2 larges pancakes, crème cheddar maison, avocat, oeuf au plat <i>Supplément 1€ : sirop d'érable - fêta</i>	
<b>QUINOA BOWL</b>	10,00 €
Quinoa, bleu de Bresse, poulet au miel et moutarde, bacon, oeuf dur, jeunes pousses d'épinards, oignons crispy et mélange de graines .	
<b>CHILIN SIN CARNE</b>	10,00 €
chili de lentilles vertes, haricots rouges, maïs, poivrons, épices mexicaines, coriandre. Servi avec du riz thaï et guacamole.	
<b>TOAST &amp; SOUPE</b>	10,00 €
Toast de pain de campagne, pesto maison aux noix de cajou, jambon blanc à la coupe, pistaches torréfiées, mozzarella et roquette. Servi avec une soupe petit pois/wasabi.	
<hr/>	
<b>PATISSERIES MAISON</b>	4,00 €
Voir la vitrine du moment	
<b>GRANOLA BOWL</b>	5,00 €
Fromage blanc, granola maison aux 3 noix et cannelle, fruits frais, sirop d'agave, coco rapée.	
<b>COCONUT GRANOLA</b>	6,00 €
Yaourt végétal coco, granola maison au chocolat et noisette, fruits frais, sirop d'agave.	
<b>AÇAÏ BOWL</b>	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

<b>PATISSERIES MAISON</b>	4,00 €
Voir la vitrine du moment	
<b>GRANOLA BOWL</b>	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>	
<b>COCONUT GRANOLA</b>	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>	
<b>PORRIDGE</b>	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>	
<b>AÇAÏ BOWL</b>	8,00 €
Sorbet à la baie d'açaï et banane, granola maison, fruits frais, coco râpée, agave <i>Supplément 1€: beurre de cacahuètes</i>	
<b>FLUFFY PANCAKE</b>	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>	
<b>FLUFFY PANCAKES XL</b>	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

### PÂTISSERIES MAISON

Maxi cookie pépites choco (vegan) - Maxi cookie pistaches/chocolat blanc - Banana bread (sans lactose) - Carrot cake et glaçage coco (sans lactose) - Moelleux coco façon bounty (sans gluten/sans lactose) - Moelleux noisettes/chocolat (sans gluten/sans lactose) - Moelleux chocolat/avocat (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, fêta, halloumi grillé, pois chiches rôtis servi avec salade et

### ASSIETTE DU MOMENT

Toast pesto maison aux noix de cajou, jambon blanc à la coupe, pistaches torréfiées, mozzarella et roquette servi avec salade 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*