



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 (cacao cru, lait végétal)	4,00 €
Golden Latte (curcuma, gingembre frais, lait végétal)	4,00 €
Chai Latte (thé noir, épices, vanille, lait végétal)	4,00 €
Green Latte (thé vert matcha, moringa, lait végétal)	4,00 €

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

BOISSONS SOFTS LOCALES - BIO

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

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

9.00 / 12.00

PÂTISSERIES 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 açaï 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, sirop d'érable</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	

GOÛTERS SUCRÉS

15.00 / 17.00

PÂTISSERIES MAISON

3,00 €

voir la vitrine du moment

TOAST PEANUT

4,50 €

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

TOAST CHOCO

4,50 €

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

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 €

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

Option végétarienne 1€ : yaourt végétal

AÇAÏ BOWL

7,00 €

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

Supplément 1€ : beurre de cacahuète à l'intérieur + topping

NICE CREAM

7,00 €

Sorbet banane et beurre de cacahuète, morceaux de cookies, sirop d'érable, pépites de chocolat.





LUNCH DU MOMENT
LUNDI-SAMEDI
12H 14H30

CRUMBLE COURGETTE

9,00 €

Courgettes et crumble aux pignons de pin et parmesan, tofu fumé, tomates séchées, crème de soja, fêta.

BOWL FROID

9,00 €

Quinoa, jeunes pousses d'épinard, crème ricotta et miel, pêches au basilic et citron, pois chiches rôtis, jambon sec, vinaigrette basilic et citron, amandes torréfiées.

WRAP

9,00 €

Galette de blé, jeunes pousses d'épinards, poulet au curry jaune et crème coco végé, dès d'avocat, oignons crispé.

FORMULE CLASSIQUE

12,00 €

Plat + jus maison OU pâtisserie OU granola bowl + café

FORMULE GOURMANDE

15,00 €

Plat + jus maison + pâtisserie OU granola bowl + café

LUNCH
LUNDI AU SAMEDI
12H À 14H30

TOASTS & PANCAKES

TOAST & SALADE

7,00 €

Une tranche de pain de campagne garnie au choix et servie avec salade et mélange de graines

AVO : purée d'avocat maison, graines de chia et baies de goji

SAUMON : fromage frais au miel, saumon fumé, ciboulette et citron

HUMOUS : humous de betterave, fêta et menthe

Suppléments 1€ : bacon grillé / oeuf au plat

PANCAKES SALÉS

7,00 €

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

Suppléments 1€ : avocat / sirop d'érable

Option végétarienne 1€ : bacon remplacé par de l'avocat

PARTIE SUCRÉE

AÇAÏ BOWL

7,00 €

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

Supplément 1€ : beurre de cacahuète à l'intérieur + topping

GRANOLA BOWL

5,00 €

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

Option végétarienne 1€ : yaourt végétal

PÂTISSERIES MAISON

3,00 €

voir la vitrine du moment

SUNDAY BRUNCH A LA CARTE

10.00 / 14.30

PATISseries MAISON

voir la vitrine du moment

3,00 €

TOAST PEANUT

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

4,50 €

TOAST CHOCO

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

4,50 €

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

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

5,00 €

Option végétarienne 1€ : yaourt végétal

AÇAÏ BOWL

Sorbet açai et banane, granola maison, fruits frais, coco râpée, sirop d'agave

7,00 €

Supplément 1€ : beurre de cacahuète à l'intérieur + topping

NICE CREAM

Sorbet banane et beurre de cacahuète, morceaux de cookies, caramel maison

7,00 €

TOAST AVO

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

5,00 €

Suppléments 1€ : bacon grillé / oeuf au plat

TOAST SAUMON

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

6,00 €

BUN BRIOCH

Bun brioché, ketchup maison, avocat, oeuf, bacon

6,00 €

PANCAKES SALÉS

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

7,00 €

Suppléments 1€ : avocat / sirop d'érable

Option végétarienne 1€ : bacon remplacé par avocat

SUNDAY BRUNCH EN FORMULE

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

PÂTISSERIES 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

WRAP

Galette de blé, sauce moutarde maison, viande de grison, bleu de bresse, oeuf dur, jeunes pousses d'épinards.

QUINOA BOWL

A la grecque, concombres, tomates cerises, fêta marinée au citron, humous d'olives noires, sauce au yaourt et menthe fraîche...

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

FRITTATA

Tradition italienne semblable à une omelette. Aux oeufs, tomates cerises, fêta, jeunes pousses d'épinards et comté.