

DS

Café

PLATS CHAUDS

RISOTTO GOURMAND	18
Butternut & champignons sautés, edamame*, noisettes grillées, fromage Grana Padano	
CABILLAUD RÔTI	22
Crumble panko, purée de carotte au curry & carottes colorées	
PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME	24
Riz curcuma, haricots verts & champignons sautés	
GRATIN DE PATATE DOUCE	17
Épinards et oignon rouge, fromage Grana Padano	
SPAGHETTI DE KONJAC	19
Crème de truffe, champignons sautés, fromage Grana Padano	
VELOUTÉ DE BUTTERNUT & CAROTTE	12
Aiguillettes de poulet* marinées au gingembre & citron confit, patate douce rôtie, haricots verts	
CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO	19
Riz curcuma, julienne de carotte & courgette grillée	

SALADES GOURMANDES

TAI CHI	18.5
Salade romaine, chou chinois, chou rouge, julienne de carotte, pousses de soja, poulet*, spaghetti de konjac, radis, cacahuète, menthe, coriandre, sauce soja-sésame	
CHICKEN QUINOA BOWL	19
Émincé de poulet*, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinard, chèvre frais, amandes, basilic, salade romaine, sauce huile d'olive-citron-miel	
MUM TO BE	20.5
Saumon cuit mariné soja-sésame, haricots verts, edamame*, champignons sautés, patate douce, fromage Grana Padano, graines de lin, amandes, huile d'olive-citron-miel	
BÉLUGA BOWL	17
Salade romaine, lentilles Béluga*, feta, patate douce, edamame, champignons, radis, graines de courge & cranberry, huile d'olive-citron-miel	
CRISPY QUINOA	18.5
Pousses d'épinard, salade romaine, quinoa, émincé de poulet*, avocat, oignons crispy, sauce au miel	
CAESAR	18
Salade romaine, émincé de poulet*, champignons, tomates cerise, fromage Grana Padano, oignons crispy, sauce caesar	

Toutes nos salades sont désormais disponibles en version VEGGIE avec notre aiguillette végétale BIO.

Menu Enfant

PLAT + BOISSON + DESSERT 10

Demi pavé de saumon, ou Mini club dinde ou thon, pommes grenailles
Sirope à l'eau ou jus de pomme pressé
Crêpe au sucre ou Nutella, ou Cake du moment

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS (40cl) 9.5

Supplément collagène "Day+" +2€

GINGER ADDICT	CELERY KISS
Pomme, citron, gingembre	Pomme, citron, épinard, céleri
FRESH	WAKE UP
Ananas, pomme, menthe fraîche	Carotte, pomme, gingembre
IPANEMA	GREEN JUICE
Baies d'açaï BIO*, banane, myrtille, pomme	Concombre, pomme, gingembre
SWEET TROPICAL	GOOD MOOD
Lait de coco, banane, purée de mangue*	Pomme, kiwi, citron

VINS

	VERRE 14 cl	VERRE 25 cl	BTL 75 cl
Côtes du Rhône Amour de Fruits & Domaine Dieu le Fit BIO	6	9	29
Saint Nicolas de Bourgueil AOP & Domaine des Pins	6	9	29
BLANCS			
^{demt} IGP Côtes de Gascogne Sauvignon Gros-Manseng & Famille Dufour	6	9	29
IGP D'OC Chardonnay & Cellier du Pic	6	9	29
ROSÉ			
Vin de France Gris de Gris Les Oliviers & Domaine des Captives BIO	6	9	29

AOP : Appellation d'Origine Protégée; IGP : Indication Géographique Protégée.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Toute boisson alcoolisée doit être accompagnée d'un plat.



OUVERT 7J/7 SERVICE CONTINU

Du Lundi au Samedi de 10h à 20h30

Le Dimanche de 11h à 20h



PIADINAS

Galette de blé non levée légèrement toastée

PIADINA VEGGIE

Pesto, courgettes & poivrons grillés, tomates confites, fromage fiore di latte, salade verte

PIADINA POULET

Pesto rosso, tomates confites, fromage fiore di latte, salade verte

PIADINA THON

Tomates confites, miettes de thon, œuf poché, fiore di latte, salade verte

CLUBS SANDWICHES

CLUB POULET OU DINDE FUMÉE

Poulet* ou dinde fumée*, tomate, salade romaine, œuf dur, pommes grenailles, salade verte

CLUB TUNA

Rillette de thon à l'aneth, tomate, avocat, pommes grenailles, salade verte

CLUB SAUMON

Saumon fumé, fromage à la crème, avocat, pommes grenailles, salade romaine

CLUB PASTRAMI

Pastrami de bœuf*, cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora, pommes grenailles, salade verte

CLUB DUO

Pastrami de bœuf*, dinde fumée*, cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora, pommes grenailles, salade verte

AVOCADO

AVOCADO TOAST

Pain nordique BIO, avocat slicé, feta, œuf poché grenade, sésame, salade verte

Avec du saumon fumé +5€

DESSERTS

CRUMBLE POMMES

8.5

LE PLUME

9.5

POIRE POCHÉE & CRÊPE

9

MOELLEUX AU CHOCOLAT

8

CAKE DU MOMENT

5.5

CRÈPE AU SUCRE'

5.5

Supplément Nutella ou crème sucrée ou chocolat maison +1€

COOKIE

6.5

Tout chocolat ou Matcha - chocolat blanc ou chocolat au lait

ENERGY BALLS (servi par 3)

7.5

ACAI BOWL

12

Açaï BIO*, banane, muesli, coco rapée, myrtille

CAFÉ GOURMAND

10

Crumble, moelleux chocolat, cake du moment



BOISSONS FRAÎCHES

EAU AQUACHIARA Plate ou gazeuse 75cl

5

EAU DÉTOX Concombre & menthe 75cl

5.5

COCA COLA, COCA COLA SANS SUCRE 33cl

5.5

FUZE TEA Pêche 25cl

5

PERRIER 33cl

5.5

BIÈRE PRESSION MORETTI 25cl / 50cl

5.9 / 8.5

SHOTS (7cl) 3.5

GINGER SHOT

LEMON SHOT

Pomme, gingembre

Citron, gingembre



BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ

3

CAFÉ NOISETTE

3.5

DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ CRÈME

5.5

GRANDE LATTE MACCHIATO, CAPPUCCINO

6

CHOCOLAT CHAUD

6

GREEN MATCHA LATTE

7

THÈS BIO & INFUSION PAR L'INFUSEUR

6

Thé vert Sencha, thé vert menthe, thé vert gingembre, thé Earl grey, Roibos vanille.

Infusion "Détox"

Les boissons lactées peuvent être servies au lait végétal +1€

Sirope de vanille ou de caramel + 0.5€

Supplément collagène "Day+" +2€

LATTE BIO de la Main Noire 7.5

GOLDEN LATTE

Curcuma, gingembre, poivre noir, muscade, cardamome, sucre de betterave

BLUE LATTE

Spiruline bleue, coco, gingembre, sumac, sucre de betterave

CHAI LATTE

Thé noir Rukeri AOP, poivre noir, gingembre, cannelle, cardamome, clou de girofle, sucre de betterave

UBE LATTE