PLATS CHAUDS

LASAGNE VEGGIE (V) *17*
Coulis de tomate, Grana Padano

VELOUTÉ DE POTIMARRON & CAROTTE (V) *12*
Lait de coco, huile de sésame

RISOTTO GOURMAND (V) *19*
Poêlée de champignons, Grana Padano

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME *23*
Riz curcuma, haricots verts, champignons

CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO *18*
Riz curcuma, julienne de carotte & courgette

LINGUINES À LA TRUFFE *18*
Champignons sautés, Grana Padano

LINGUINES AU SAUMON *18*
Crème au citron & aneth, Grana Padano

SALADES GOURMANDES

TAI CHI *19*
Salade romaine, chou chinois, chou rouge, julienne de carotte, pousses de soja, poulet, vermicelles de riz, radis, cacahuète, menthe, coriandre, sauce soja-sésame

CAESAR "NEW ÉDITION" *17*
oignons crispy, salade romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise, fromage Grana Padano, oignons crispy, sauce caesar

SMASH BOWL *19*
Salade romaine, concombre, saumon cuit mariné soja & sésame, tomate cerise, cébette, pommes grenailles croustillantes, oignons frits, sauce yaourt grec & aneth

CHICKEN QUINOA BOWL *18*
Émincé de poulet, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinard, chèvre frais, amandes, basilic, salade romaine, sauce huile d'olive-citron-miel

CRISPY QUINOA *17*
Pousses d'épinard, salade romaine, quinoa, émincé de poulet, avocat, oignons crispy, sauce au miel

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

TOASTS

AVOCADO TOAST *17*
Pain nordique BIO, avocat slicé, féta, œuf poché, grenade, sésame, salade verte
Avec du saumon fumé +5€

SPICY TUNA TOAST *15*
Rillette de thon, mayonnaise épicée, algues torréfiée, salade asiatique

PETITS PLUS

ŒUF POCHÉ	*2.5*	CHAMPIGNONS OU HARICOTS VERTS	*3.5*
DEMI AVOCAT	*3*	SALADE VERTE OU RIZ OU POMMES GRENAILLES	*3.5*
HALLOUMI GRILLÉ	*5*	SAUMON FUMÉ OU SAUMON CUIT MARINÉ	*5*

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS (40 cl) *7.5*

Collagène Day + ou Protéine vanille +2€

GINGER ADDICT
Pomme, citron, gingembre

GOOD MOOD
Pomme, kiwi, citron

WAKE UP
Carotte, pomme, gingembre

GREEN JUICE
Concombre, pomme, gingembre

COCKTAILS SIGNATURE (40 cl) *9.5*

Collagène Day + ou Protéine vanille + 2 €

IPANEMA
Baies d'açaï BIO*, banane, myrtille, pomme

PEANUT SHAKE
Lait d'avoine, banane, cacao, beurre de cacahuète, protéine vanille

PINK VELVET
Lait d'amande, fruits rouges, banane, graines de chia, collagène

DR GOLD
Orange, mangue, curcuma, gingembre



BOISSONS FRAÎCHES

EVIAN OU BADOIT 50 cl	*5.5*
EAU DÉTOX Concombre & menthe 75 cl	*5.5*
COCA COLA, COCA COLA SANS SUCRE 33 cl	*4.5*
FUZE TEA Pêche 33 cl	*4.5*
BIÈRE PRESSION MORETTI 25 cl / 50 cl	*5.5 / 8.5*

LE BRUNCH

Samedi, Dimanche & jours fériés

ASSIETTE BRUNCH *19.9*
FORMULE *29*

—

COCKTAIL FRAIS PRESSÉ (25 cl)
Au choix : Green juice *ou* Wake up

—

BOISSON CHAUDE
Au choix : Café, chocolat chaud, thé *ou* infusion L'Infuseur.
Cappuccino, flat white, ou lait végétal +1€

—

ASSIETTE BRUNCH
Pain brioché artisanal multigrains*, cheddar, œufs pochés, sauce Hollandaise*, avocat, pommes grenailles, salade romaine,
Supplément saumon fumé, émincé de poulet, aiguillette végétale ou Pastrami de boeuf +3.5€

—

DESSERT
fromage blanc 0%, muesli & miel
ou cake du moment
ou Pancakes, bananes, caramel beurre salé & noix de pécan +3€

BURGERS

Supplément cheddar +1.5€ - Supplément avocat +1.5€

CHICKEN BURGER *14.5*
Poulet croustillant, tomate, salade verte, mayonnaise miel-moutarde

NORDIC BURGER *17.5*
Saumon fumé, coleslaw, mayonnaise, aneth, oignons rouges, pommes grenaille, salade verte

BROOKLYN *19*
Pastrami de boeuf, cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora, pommes grenaille, salade verte

Menu Enfant

PLAT + BOISSON + DESSERT *10*
Demi pavé de saumon, *ou* Mini club poulet *ou* thon,
Pommes grenailles
Sirop à l'eau *ou* jus de pomme pressé
Crêpe au sucre *ou* Nutella, *ou* Cake du moment

COFFEE

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	*2.9*
CORTADO	*3.2*
DOUBLE EXPRESSO	*5*
FLAT WHITE - CAPUCCINO	*5.5*

NOT COFFEE

CHOCOLAT CHAUD	*5*
THÉS BIO & INFUSION PAR L'INFUSEUR	*5*

Thé vert Sencha, thé vert menthe, thé vert gingembre, thé Earl grey, Rooiboos vanille. Infusion "Détox"

LATTE *Hot or cold*

LATTE	*6*
GOLDEN LATTE BIO	*6*
BLUE LATTE BIO	*6*
CHAI LATTE BIO	*6*
UBE LATTE	*6*
PAEANUT LATTE Latte, beurre de cacahuète	*6*
PISTACHIO LATTE Latte, crème de pistache	*6*

MATCHA *Hot or cold*

MATCHA LATTE	*6.5*
PISTACHIO MATCHA LATTE Matcha latte, crème de pistache	*8*
PEANUT MATCHA LATTE Matcha latte, beurre de cacahuète	*8*

Lait végétal ou sirop de vanille ou caramel +1€
Collagène Day + ou crème de pistache ou protéine vanille +2€

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/7J SERVICE CONTINU

Du Lundi au Samedi 10h à 22h - Les Dimanches de 10h à 18h

CLUBS SANDWICHS

Supplément cheddar +1.5€

CLUB POULET *15.5*
Poulet, tomate, salade romaine, œuf dur, mayonnaise, pommes grenaille, salade verte

CLUB TUNA *15*
Rillette de thon à l'aneth, tomate, avocat, pommes grenaille, salade verte

CLUB SAUMON *18*
Saumon fumé, fromage à la crème, avocat, pommes grenaille, salade verte

CLUB PASTRAMI *19*
Pastrami de bœuf, cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora, pommes grenaille, salade verte

PIADINAS

Galette de blé non levée légèrement toastée

PIADINA VEGGIE (V) *18*
Pesto, courgettes & poivrons grillés, tomates confites, fromage fiore di latte, salade verte

PIADINA POULET *18*
Pesto rosso, tomates confites, fromage fiore di latte, salade verte

PIADINA THON *18*
Tomates confites, miettes de thon, œuf poché, fiore di latte, salade verte

DESSERTS

CRUMBLE POMMES	*8.5*
MOELLEUX AU CHOCOLAT	*8.5*
LE PLUME Gâteau au fromage blanc allégé	*9*
PECAN PIE	*9.5*
TIRAMISU FRAMBOISE & SPÉCULOOS	*8.5*
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	*8*
CAKE DU MOMENT Carrot cake *ou* banana bread *ou* cake aux pépites de chocolat	*5.5*
COOKIE Chocolat-noix de pécan ou pumpkin spice	*5.5*
CRÊPE AU SUCRE* Supplément Nutella ou crème sucrée ou chocolat maison +2€	*5.5*
BRIOCHE PERDUE Caramel beurre salé, fruits frais	*8*
CAFÉ GOURMAND Tiramisu framboise, mousse au chocolat noir, cake du moment	*10*
FROZEN YOGURT ***(avec 2 toppings au choix)*** (V) Glace au yaourt nature basse calorie ***Topping supplémentaire +1€***	*7.5*

Toppings : Banane, myrtille, caramel beurré salé, miel, noix de pécan, muesli, amandes

VINS

	VERRE 14 cl	VERRE 25 cl	BTL 75 cl
ROUGES			
Côtes du Rhone Amour de Fruits - Domaine Dieu le Fit BIO	*6*	*9*	*28*
Saint Nicolas de Bourgueil AOP - Domaine des Pins	*6*	*9*	*28*
BLANCS			
IGP Côtes de Gascogne Sauvignon Gros-Manseng - Famille Dufour *demi sec*	*6*	*9*	*28*
IGP D'OC Chardonnay - Cellier du Pic	*6*	*9*	*28*
ROSÉ			
Vin de France Gris de Gris Les Oliviers - Domaine des Captives BIO	*6*	*9*	*28*

SHOTS (7 cl) *3.5*

GINGER SHOT
Pomme, gingembre

LEMON SHOT
Citron, gingembre

Paiements acceptés: Espèces, Tickets restaurant, CB, American Express. Prix nets en euros, service et TVA inclus. * Produit surgelé. DOP = dénomination d'origine protégée. Une carafe d'eau potable sera mise à votre disposition gratuitement sur demande. Liste des allergènes sur demande.

= sans gluten (V) = végétarien