



Froides 25cl

JUS PRESSÉS À FROID 6€

- VERT pomme verte, citron & menthe
- ORANGE orange, carotte & gingembre

- ICE TEA MAISON 3,5€
- CITRONNADE MAISON 3,5€

- KARMA COLA 3,5€
- KARMA LEMON 3,5€
- KARMA GINGER 3,5€
- EAU plate ou pétillante 2,5€

SMOOTHIES 6€

lait végétal +1€

- BANANA BLOSSOM
banane, graines de chanvre,
fleur d'oranger, lait
- MONKEY
banane, chocolat, beurre de cacahuète,
lait, graines de chia
- STRAWBANANA
banane, fraise, lait, graine de chanvre

Extras

- + CBD (CANINABIDIOL) 2€
- + LAIT VÉGÉTAL +1€
- + CHANTILLY 1€
- + ICED 0,5€

Boissons

Chaudes

CAFÉS

- ESPRESSO ou DOUBLE 2,5€ / 4€
- AMERICAIN 3,5€
- LATTE (espresso + lait) 5€
- FLAT WHITE (américain + lait) 5€
- CAPPUCCINO (double espresso + lait) 6,5€

DIVERS

lait végétal +1€

- CHAI* véritable 5,5€
- GOLDEN curcuma & épices 5€
- GREEN* matcha & moringa 5,5€
- BLUE clitoria 5€
- LAVENDER lavande 5€
- BLACK* charbon et sésame 5,5€
- CHOCOLAT chaud Valrhona 7€

*la Main Noire

THÉS BY KUSMI TEA 4€

- ENGLISH BREAKFAST
- EARL GREY
- DÉTOX (thé vert & maté)

TISANES BY CHIC DES PLANTES! 4€

- SIMPLE menthe ou hibiscus
- ÔZEN goji, camomille, cannelle, gingembre
- ÔJOIE ananas, genévrier, eucalyptus, galanga
- PECHE CAPITAL pomme, anis étoilé, cacao, guimauve
- SAUT DU LIT kasha, cacao, bruyère, fleur de surrau

BOUILLONS CHIC DES PLANTES! 4€

- L'ENRACINÉ tomate, bettrave, carotte, gingembre
- L'EFFEUILLÉ bouillon blanc, ginkgo, persil, ail des ours
- LE GREEN poivron, persil, eucalyptus, spiruline, persil
- LE SUD poivron rouge, tomate, carvi, romarin, thym



Lunch time

BAGELS 8€

- SALMON
cream cheese, saumon fumé, ciboulette, concombre
+ avocat 2,5€
- GOAT
cream cheese, chèvre, miel
ciboulette, concombre
+ avocat 2,5€

TARTE DE LA SEMAINE 8€

végétarienne et sans gluten

AVOCADO TOAST 7€

pain, cream cheese, avocat entier, ciboulette

- + pain keto sans gluten 2€
- + oeuf mollet 2€
- + saumon fumé 4€

LES BOWLS DE SAISON 12,5€

végétarien et sans gluten

- Buddha: quinoa, edamame, sucrose, patate douce rôtie, brocoli, noix de cajou, sauce tahini
- Thai: quinoa, chou rouge, carotte, coriandre, menthe, poivrons, sauce beurre de cacahuète & citron vert

ACCOMPAGNEMENTS

servis seuls +1€

- sucrose 4€ légumes rotis 5€ coleslaw light 5€

Sweet Bowls

MIAM-MIAM 6€

fromage blanc 0%, banane, chia & graines

FRUIT BOWL 7€

fruits de saison

Food

FAIT MAISON ET AVEC AMOUR

Pâtisseries

Demandez notre sélection du jour

DONUT 2,5€

- POO-POO-PI-DOU 3€
rice krispies treats, chamallow maison
enrobé de chocolat

COOKIES 4€

sans gluten

CUPCAKES 4€

- SHORTBREAD MILLIONAIRE 5€
shortbread, caramel salé et chocolat

BANOFFEE 5€

spéculoos, banane fraîche, confiture de lait,
chantilly, mascarpone vanille

BROWNIE 5,5€

sans gluten

CAKE DU JOUR 5,5€

- STARLETTE BY OMC 6€
0% matière grasse, 0% sucre
à base de fromage blanc et purée de fruits

CHEESECAKE 7€

au cream cheese Phyladelphia

LAYER CAKE 7€

découvrez les gâteaux que nous proposons sur notre
e-shop, pour vos anniversaires ou tout autres events.

FROZEN YOGHURT 3€

1 topping +2€ - 2 toppings +3€

- + purée de framboise
- + granola
- + pépites chocolat
- + spéculoos
- + caramel
- + framboises
- + coco rapé
- + banane