



 Follow us  
@ohmoncake

### Extras

- + LAIT VÉGÉTAL 1€
- + CHANTILLY 1€
- + CHAMALLOWS 1€
- + CBD (CANNABIDIOL) 2€

# Boissons

## CAFÉS

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

## DIVERS

lait végétal +1€  
Dirty (shot espresso) +1,5€

- CHAÏ\* véritable 5,5€
- GOLDEN curcuma 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 KUSMI TEA 4€

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

## TISANES CHIC DES PLANTES! 4€

- SIMPLE menthe ou hibiscus
- ÔZEN goji, camomille, cannelle, gingembre
- ÔJOIE ananas, genévrier, eucalyptus, galanga
- SAUT DU LIT kasha, cacao, bruyère, sureau

## BOUILLONS CHIC DES PLANTES! 4€

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

## 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
- BANANALATTE  
banane, espresso, lait, cannelle

# Lunch

## AVOCADO TOAST 7€

*pain, cream cheese, avocat, ciboulette*

+ pain keto sans gluten 2€,  
+ oeuf mollet 2€, + saumon fumé 4€  
+ sucrine 4€, + légumes rotis 5€, +soupe 5€

## BAGELS 8€

*fait à la demande*

+ sucrine 4€, + légumes rotis 5€, +soupe 5€

- **Salmon** cream cheese, saumon fumé, ciboulette,  
concombre + avocat 2€, + chèvre 2€

- **Goat** cream cheese, chèvre, miel, ciboulette,  
concombre + avocat 2€

- **Chicken** cream cheese, poulet effiloché BBQ,  
sucrine, ciboulette + avocat 2€

## TARTE DE LA SEMAINE 8€

*végétarienne et sans gluten*

+ sucrine 4€, + légumes rotis 5€, +soupe 5€

## LES BOWLS DE SAISON

*végétarien et sans gluten et sans lactose*

- **Buddha:** quinoa, pois chiche, chou kale sauce miso  
et tahini, cranberry et abricot secs, potimarron rôti,  
avocat 12,5€ (*servi froid*)

- **Konjac:** Nouilles de konjac, champignons et  
poireaux cuisinés à la crème végétal, parmesan, persil  
14,5€ (*servi chaud*)

# Food

FAIT MAISON ET AVEC AMOUR



## Gaufres Liégeoises

Cuites à la demande

- Nature 4,5€
- Cannelle 4,5€ + chantilly 1€
- Chocolat (fourré) 5,5€ + Nutella 1,5€

## Sweet Bowls

- **Compote de pommes** sans sucre  
& topping granola maison 5€
- **Miam-Miam** fromage blanc 0%, banane,  
chia & graines 6€
- **Miam-Miam coco** yaourt de coco... 7€
- **Fruit Bowl** fruits frais de saison coupés  
à la demande 7€

# Bakery

Demandez notre sélection du jour

- MACARONS 2€

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

- COOKIES 4€

- CUPCAKES 4€

- **BANOFFEE** 5€  
spéculoos, banane fraîche, confiture de lait,  
chantilly, mascarpone vanille

- **BROWNIE** 5,5€  
sans gluten

- **STARLETTE BY OMC** 6€  
fromage blanc 0% MG et purée d'ananas  
0% sucre - 0% gluten,

- **CHEESECAKE** 7€  
au cream cheese Phyladelphia  
et coulis de framboise

- **LAYER CAKE** 7€  
découvrez les gâteaux que nous proposons sur notre  
e-shop, pour vos anniversaires ou tout autres events.