

READY TO EAT ?

Lundi au Samedi - 08h30 / 00h00 La cuisine ferme à 22h30
Dimanche - 08h30 / 17h00 La cuisine ferme à 16h

season

wifi : season(wistro) - mdp : nicetomeetyou

SWEET THINGS

BREAKFAST TARTINES - 6€

Pain baguette & pain aux céréales sans gluten, beurre, confiture ou Nocciolata ou beurre de fruits

MAGIC BLUE BOWL - 11€

Banane & spiruline bleue, lait d'amande, toppings

SEASON AÇAÏ BOWL - 10€

Banane et pulpe d'açaï, toppings

SUMMER BOWL - 10€

Mangue, fruits de la passion, banane, acerola, toppings

FRESH PORRIDGE - 7€

Avoine, lait d'amande, banane, myrtilles, miel ou cannelle

MUESLI - 10€

Fromage blanc, fruits frais, Dear Muesli (Granola bio, cranberries, mûres blanches, graines de courge)

ADD TOPPINGS + 1€

Peanut butter, purée d'amande, extra fruit

FRENCH TOAST - 11€

Pain perdu, sauce chocolat et sauce tahini au sirop d'érable, cannelle

GREEN PANCAKES - 12€

Pancakes au moringa, sirop d'érable, crème de chocolat blanc au mascarpone, myrtilles, noix de pécan

PANCAKES D'OLIVER - 12€

Bacon « crispy », sirop d'érable, crème de fleur d'oranger, noix de pécan

PANCAKES CARAMEL - 12€

Banane, amandes pilées, gomasio, caramel homemade aux amandes et noix de coco

TARTINES D'AVOCAT* - 11€ ●

*pain sans gluten - 12€ ●

Pain aux céréales, purée d'avocat (citron, curry, ail, gomasio, moutarde à l'ancienne)

TARTINES D'AVOCAT & SAUMON* - 14€

*pain sans gluten - 15€ ●

Pain aux céréales, chèvre frais, purée d'avocat aux épices, saumon mariné

NOHOLITA'S TOAST* - 14€

*pain sans gluten - 15€ ●

Tartines d'avocat aux épices et halloumi grillé, pain aux céréales*, crème d'avocat, citron, curry, moutarde à l'ancienne, gomasio, halloumi grillé

DOUBLE TROUBLE - 10€

1 tartine d'avocat + 1 petit bol au choix : açaï bowl ou muesli

SIDES add it anywhere you want

oeuf poché 2€ / bacon 3€ / halloumi 3€ / saumon 3€

SEASON BURGER - 17€

Pain sans gluten «NOglu», Beyond meat (steak végétal) aneth, mayonnaise maison, comté, moutarde, cornichons, batavia, chips de patate douce Season

VEGAN BURGER - 17€ ●

Pain vegan, Beyond meat (steak végétal) confiture de tomate, mayonnaise vegan, cornichons, salade romaine, moutarde américaine, chips de patate douce

SALADE DE SAUMON MARINÉ

petite - 10€ grande - 17€

Salade mélangée, saumon mariné, mangue, gingembre, graines de courge, pousses de betterave

SALADE DE QUINOA

(poulet) petite - 10€ grande - 17€

(sans poulet) petite - 9€ grande - 16€

Salade mélangée, trio de quinoa, raisins, coriandre, oignons rouges, noisettes, avocat, fromage blanc à la sauce tahini, poulet mariné au miel & sésame

SUMMER SALADE

petite - 9€ grande - 16€

Pastèque, concombre, feta, oignons nouveaux, piments verts, zeste de citron vert, salade mélangée, graines de courge, menthe

NOODLE SALADE

petite - 11€ grande - 17€

Nouilles de konjac au pesto de coriandre & noix de cajou, edamamé, avocat, carotte crue, salade romaine, concombre, noix de cajou, menthe, piments, gomasio, graines de sésame noir

SEASON BOWL - 16€

Quinoa rouge, baba ghanouj, carottes rôties, courgettes jaunes et vertes, radis, haricots verts et jaunes, feta, gomasio

SWEETCORN FRITTERS - 14€

Galettes de patates douces, maïs, coriandre et citron vert, salade mélangée, purée d'avocat, oeuf poché

AVOCADO BÉNÉDICTE - 13€

Pain sans gluten «NoGlu», oeufs pochés, salade mélangée, purée d'avocat (citron, curry, moutarde à l'ancienne et gomasio, ail, sauce hollandaise)

EGG SANDWICH - 13€

Pain sans gluten «NOGlu», oeuf au plat, oignons frits, bacon, confiture de tomates et piments rouges, salade mélangée, avocat

SHAKSHUKA avec merguez (sans porc) - 11€
sans viande - 9€

Oeuf poché dans sa sauce tomate pimentée, coriandre, pomme de terre, poivrons rouges, épices

LE NAAN - 16€

Poulet sauce saté, Philadelphia et épinards roulés dans un naan homemade, chips de patate douce

SEASON BURRITO - 15€

Galette de blé aux graines, omelette, avocat, sauce tomate épicée aux haricots noirs, salade romaine, poivron vert, fromage blanc, ciboulette, cheddar rapé

CHOCO 'N' PEANUT - 7 € ●

Chocolat et beurre de cacahuète

HAPPY BANANA - 7 €

Banana bread, mascarpone au café

RED ENVY - 8 €

Cheesecake coulis fruits rouges

SALADE DE FRUIT DE SAISON - 6 € ●

Crème choco/avocat - 8 € ●●

Datte, lait d'amande, amandes pilées

SALTY TOOTH

LAST BITES

● VEGAN | Demandez la liste des allergènes
● SANS GLUTEN | PAIN SANS GLUTEN +1€