

READY TO EAT ?

Lundi au Samedi - 08h30 / 00h00 La cuisine ferme à 23h00
Dimanche - 08h30 / 18h00 La cuisine ferme à 16h - Tea Time 16h-18h

season

wifi : season(wistro) - mdp : nicetomeetyou

SWEET THINGS

BREAKFAST TARTINES - 6€

Pain baguette & pain aux céréales sans gluten, (beurre et confiture) ou (Nocciolata)

POWER AÇAÏ - 11€ ●

Banane, peanut butter, açaï, toppings

MAGIC BLUE BOWL - 11€ ●

Banane & spiruline bleue, lait d'amande, toppings

SEASON AÇAÏ BOWL - 10€ ●

Banane & açaï, toppings

{MAKE IT HEALTHY} + 1€

Maca ou Spiruline ou Bee pollen ou Curcuma

PISTACHIO PORRIDGE - 9€ (disponible jusqu'à midi)

Flocons d'avoine, lait, purée de pistaches pralinées, pralin, noisettes, pistaches et pomme

CHIA PUDDING - 10€ ●

Chia Pudding (Graines de Chia, yaourt coco et lait d'amande), compote de pommes, pommes, dattes et Muesli Season (Flocon d'avoine, noix de Pécan, noisettes, noix de coco et sirop d'érable)

{ADD TOPPINGS} + 1€

Peanut butter ou fruit ou purée de pistaches pralinées

PANCAKES CHOCO - 13€

Pancake au chocolat et purée de pralins amandes, noisettes

GREEN PANCAKES - 13€

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

PANCAKES D'OLIVER - 12€

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

PANCAKES CARAMEL - 12€

Pancakes, banane, amandes pilées, gomasio, caramel homemade aux amandes et noix de coco

BREAKFAST PANCAKES - 12€

Pancakes, crispy bacon, oeuf au plat, avocat, yahourt, ciboulette, confiture de tomate et piment doux

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 - 11€

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

WINTER TROUBLE - 11€

1 tartine d'avocat + 1 petit bol de soupe du jour

ROASTED AVOCADO - 8€ ●

1 avocat grillé, sauce teriyaki, oeuf poché, gomasio

WINGS DE CHOU FLEUR - 9€ ●

Sticky wings de Chou-fleur avec sauce barbecue, oignons frits, coriandre, paprika fumé, gomasio

SALADE DE SAUMON TERIYAKI ●

petite - 10€ grande - 17€

Salade mélangée, saumon, carottes jaunes, crispy rice, concombre, sauce teriyaki

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

SWEETCORN FRITTERS - 14€

Galettes de patates douces, maïs, coriandre et citron vert, salade mélangée, purée d'avocat (citron, curry, moutarde à l'ancienne et gomasio), oeuf poché

AVOCADO BÉNÉDICTE - 13€

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

EGG SANDWICH - 13€

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

SHAKSHUKA avec merguez (sans porc) - 12€

sans viande ● - 10€

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

RAMEN - 15€

Noodles, bouillon de Miso au gingembre, edamame, Shiitake, oignons nouveaux, oeuf poché, gomasio

COUSCOUS CAULIFLOWER - 16€ ●●

Semoule de chou-fleur, légumes rôtis (butternut, carotte, chou de Bruxelles, navet) pois chiche, sauce tomate, poivrons, coriandre

LASAGNES VEGAN - 16€ ●

Mozzarella vegan, sauce béchamel vegan, sauce tomate, steak et saucisse végétales «Beyond Meat»

MAC & CHEESE - 13€ ●

Coquillettes, cheddar vegan, tofu fumé, sauce béchamel vegan

SEASON BURGER - 17€ ●●

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

LE NAAN - 17€

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

SEASON BURRITO - 16€

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

{SIDES} add it anywhere you want

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

GÂTEAU CHOCO 'N' PEANUT - 7 € ●

Gâteau au chocolat et beurre de cacahuète

BANANA BREAD - 7 €

Banana bread, mascarpone au café

CHEESECAKE - 8 €

Cheesecake et coulis de fruits rouges

SALADE DE FRUITS DE SAISON - 6 € ●●

SAVOURY THINGS

SWEET TOOTH

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