

DS

— CAFÉ —

PLATS chauds

VEGETEBOWL	13	BAGELS
Riz curcuma, mélange de légumes sautés, halloumi grillé		
PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME	16	BAGEL TEXAS
Riz curcuma, légumes grillés, huile d'olive, citron		Dinde ou poulet, moutarde au miel, avocat, tomate, oignons crispy, romaine, salade de pommes de terre
GRATIN DE LÉGUMES	13	BAGEL TUNA
Coulis de tomate, salade verte		Rillette de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre
SOUPE DU MOMENT	11	BAGEL NEW YORKAIS
Pain artisanal toasté & chèvre frais		Pastrami, moutarde américaine, cornichons aigres doux, romaine, salade de pommes de terre

KONJAC PASTA

Nos délicieuses spaghetti de Konjac déclinées en 3 recettes

POMODORO	14	SALADES gourmandes
Sauce tomate olives et câpres, Parmesan, basilic		
SAUCE À LA TRUFFE	15,5	CAESAR CRISPY
Grana Padano, Parmesan		Romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise, parmesan, oignons crispy, sauce caesar
INDIAN MOOD	15,5	CHICKEN QUINOA BOWL
Sauce lait de coco- curcuma, gingembre, pois chiches, légumes grillés		Émincé de poulet, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinards, chèvre frais, amandes, basilic, romaine, sauce huile d'olive citron miel

PIADINAS italiennes

Galette de blé non levée légèrement toastée

PIADINA VEGGIE	13,5	POKE BOWL
Tomate, mozzarella, champignons, romaine		Romaine, quinoa, saumon cru, edamame, concombre, avocat, radis, carotte, ananas, coriandre, sauce soja sésame
PIADINA POULET	15	VEGAN FALAFEL
Tomate, mozzarella, émincé de poulet, romaine		Quinoa bio, falafel (boulettes de pois chiches), pousses d'épinards, edamame (fèves immatures de soja), julienne de carottes et choux rouge, avocat, pousses de soja, sésame, coriandre, sauce tahini
PIADINA THON	14,5	CRISPY QUINOA
Tomate, mozzarella, miettes de thon, œuf poché, romaine		Pousses d'épinards, romaine, quinoa, émincé de poulet, avocat, oignons crispy, sauce au miel
PIADINA SAUMON	16	NEW THAÏ
Tomate, mozzarella, saumon fumé, romaine		Romaine, poulet, nouilles de konjac, julienne de légumes, pousses de soja, coriandre, sauce soja sésame

SANDWICHS clubs

CLUB POULET	14	MUM TO BE
Pain aux céréales toasté, émincé de poulet, tomate, mayonnaise, avocat, romaine, salade de pommes de terre		Saumon cuit mariné soja sésame, haricots verts, edamame, champignons sautés, patate douce, parmesan, graines de lin, amandes, huile d'olive citron
CLUB TUNA	13	BELUGA BOWL
Rillette de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre		Lentilles beluga, romaine, saumon fumé, œuf poché, radis, graines & berries, huile d'olive citron miel
CLUB SAUMON	15	Changement garniture : saumon fumé, saumon cru +3€ Ingrédients supplémentaires à partir de 2€
Pain aux céréales toasté, saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pommes de terre		
CLUB PASTRAMI	15	COCKTAILS FRAIS
Pain aux céréales toasté, pastrami®, moutarde américaine, cornichons aigre doux, romaine, salade de pommes de terre		pressés

TARTINE

AVOCADO TOAST DÉTOX	12	GINGER ADDICT
Pain artisanal toasté, chèvre frais, avocat, radis, graines de sésame, patate douce, pousses d'épinard		Pomme, citron, gingembre
Supplément œuf poché +2€		LE JAMU
Supplément saumon cru +3€		Orange, citron, gingembre, miel, curcuma
		EXOTIQUE
		Ananas, orange
		WAKE UP
		Carotte, pomme, gingembre
		GREEN JUICE
		Concombre, pomme, gingembre
		IPANEMA
		Baies d'açaï BIO, banane, myrtille, pomme
		FRESH
		Ananas, pomme, menthe fraîche
		QUEEN BERRY
		Framboise, ananas, cannelle
		GOOD MOOD
		Pomme, kiwi, citron

ENGLISH MENU



Liste des allergènes disponible sur demande :

● = sans gluten

● = végétarien

SHOTS

GINGER SHOT	2.5
Pomme, gingembre	

LEMON SHOT	2.5
Citron, gingembre	

Service continu de 10h30 à 19h Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi.
10h30 à 22h30 - Vendredi, Samedi. 10h30 à 21h - Dimanche.

Paiement acceptés : Tickets restaurant, CB, American Express. Prix nets en euros, service et TVA inclus

SMOOTHIES

SMOOTHIE FRAISE VITALITY	14
Fraise, baies d'açaï, lucuma, guarana, cacao, spiruline et herbe de blé	
SMOOTHIE MANGUE VITALITY	13
Mangue, baies d'açaï, lucuma, guarana, cacao, spiruline et herbe de blé	
BOISSONS fraîches	16

EAU AQUACHIARA plate ou gazeuse	75 cl
EAU DÉTOX concombre & menthe	75 cl
THÉ VERT GLACÉ comcombre	40 cl
LEMONANA	
citron, menthe fraîche, limonade	
PERRIER 33 cl	3.5
BOISSON SOFT 33 cl	3.5
(coca, perrier, seven up, orangina)	
BIÈRE DU MOMENT bouteille	5.5

VINS

vins rouges	verre 12cl	btle 75cl
Château Moulin de Pez		36
Saint Estèphe		38
Château Grand Bourdieu		28
Pessac Leognan		6.5
Château du perrier cru bourgeois		28
Médoc		28
Château Dorleac graves	6.5	28
Invincible AOP Bordeaux	5	19
« Chateau Lauduc »		
vins blancs		
Cabane du Pyla « entre deux mers »	5.5	24
Monbazillac château Barouillet	5.5	24
Roof Top, IGP côtes de Gascogne	24	
vin rosé		
Jolie terre IGP méditerranée	5.5	24
Château Marquis côte de provence		32

COFFEE break NESPRESSO

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	2
NOISETTE	2.5
DOUBLE EXPRESSO	4
MACCHIATO, CAPPUCCINO	5
CHOCOLAT CHAUD	5
GREEN MATCHA LATTE	6
LAIT D'OR	5
Lait coco, curcuma, gingembre	
Les boissons lactées peuvent être servies au lait d'amande +1€	

THÉS Mariage Frères

BOURBON	5
Thé rouge vanillé sans théine d'Afrique du Sud	
CASABLANCA	
Thé vert à la menthe marocaine & bergamote	
JASMIN MANDARIN	
Grand thé vert & tendres fleurs de jasmin	
FUJI YAMA	
Thé vert nature du Japon	
EARL GREY IMPÉRIAL	
Darjeeling parfumé à la bergamote de Sicile	

INFUSIONS AYURVÉDIQUES Yogi Tea

CITRON GINGEMBRE	2.5
Citron, gingembre, menthe poivrée	
CLASSIC	
Cannelle, cardamome, gingembre	
DÉTOX	
Réglisse, pissenlit, cannelle	

DESSERTS

MOUSSE CHOCOLAT GINGEMBRE VEGAN	7
CRUMBLE POMMES	6.5
MŒILLEUX AU CHOCOLAT	6