



Passion - Saveur - Durabilité

The background features abstract, expressive paint splashes in yellow, blue, green, and red. The blue splash is the most prominent, forming a large, irregular shape in the lower half of the page. The text 'PETITS-DÉJEUNERS' is centered within this blue area.

PETITS-
DÉJEUNERS

Avant de lire la carte, vous devez savoir ceci :

- 1 195 % de nos ingrédients sont biologiques.**
Dans la mesure du possible, nous achetons des ingrédients locaux et utilisons des produits de saison.
- 2 Nous n'avons pas de micro-ondes**
Nous n'en avons pas besoin dans notre cuisine car nous ne réchauffons rien et nous n'avons pas de plats cuisinés.
- 3 Sauces maison saines**
Toutes nos sauces sont faites maison, douces pour la digestion et fabriquées sans produits laitiers ni sucre.
- 4 Options végétaliennes, végétariennes et sans gluten**
Nous avons des plats pour tous les goûts qui vous surprendront par leur originalité et leur saveur

Vous choisissez votre moment No Name

Petit-déjeuner

Nous pouvons vous proposer une variété de petits déjeuners sains : sandwich, toasts, smoothies et poke bowls.

Déjeuners et dîners

Vous pouvez manger à la carte quand vous le souhaitez, la cuisine ne ferme pas. De plus, du mardi au vendredi, nous proposons un menu du jour pour le déjeuner, équilibré et différent chaque semaine.

Cocktail ou apéritif

Vous trouverez des options originales pour tous les goûts.



“Un bon petit-déjeuner est une motivation pour la journée”

Vinod Varghese Antony · Écrivain

Tartines et toasts

Tartines et toasts de pain classique ou aux graines, au levain, bio et de longue fermentation.

Pain sans gluten en option. 

Tomate et huile d'olive. - 2,10€ 

Tomate et huile d'olive.

Tartines de beurre et de confiture BIO - 2,60€ 

Confiture maison sans sucres ajoutés.

Toast au jambon Serrano - 6,90€

Avec de la crème d'avocat et tomate râpée.

Toast à l'avocat - 5€ 

Avec des tomates grillées et des œufs brouillés bio.

Pitufos

Pitufo classique - 2,20€

Avec de l'huile, des tomates, du jambon ou de la dinde.

Pitufo aux épinards - 2,50€ 

Avec de l'huile, des tomates, des épinards et un œuf bio.


☆ Pitufo à l'avocat - 2,70€ 

Avec un œuf bio, de l'avocat, de la tomate et de l'edam.

Poke

Poke BIO aux céréales - 3,20€ 

Avec du yaourt grec, de la mangue, un mélange de céréales et du miel.

☆ Poke BIO vegan - 4€ 

Avec de la mangue fraîche, du yaourt à la noix de coco, du sirop d'agave et du chia activé.

Poke BIO au fruits - 4,50€ 

Avec du yaourt grec, un mélange de fruits secs, des fraises, de la banane et du miel.

Smoothies aux fruits

Sun Light - 4,80€

Jus d'orange, mangue, carotte, fruit de la passion.

Good Vibes - 4,80€

Jus d'orange, kiwi, banane.

☆ Green Peace - 4,80€

Épinards, pomme verte, jus de citron vert, kiwi.

So Sweet - 4,80€

Jus d'orange, banane, fraise, framboise.

Spicy ACE - 4,80€

Jus d'orange, carotte, pomme, gingembre naturel

Smoothie bowl

☆ Myrtilles et banane - 5€

Avec une boisson à base de riz et du sirop d'agave.


Pêche, myrtilles et banane - 5€

Avec une boisson à base de riz et du sirop d'agave.


Douceurs

Crème pâtissière à la noix de coco - 6€  

Sans lactose, sauce à l'ananas et aux fraises

Tiramisu - 6€ 



Avec du café Pascucci.

Brownie aux haricots et au cacao - 6,50€  

Avec des fruits et glace Bio.

Cheesecake - 6,50€ 

Avec une sauce aux fruits de saison.

Gâteau à l'ananas, à la noix de coco et à l'orange - 6,50€  

Avec une base de noix de cajou et de dattes.

Gâteau du jour - 5,60€

Selon disponibilité.



Sans gluten



Végétarien



Vegan

Café

Demandez-le avec du lait sans lactose ou une boisson végétale (riz, soja ou avoine) sans frais supplémentaires.

Espresso - 1,60€

Un café court.

Allongé - 1,80€

Macchiato - 1,80€

Un café court avec quelques gouttes de lait.

Carajillo - 2€

Café court avec une goutte d'alcool de votre choix.

Cappuccino - 2,20€

Café, lait, mousse de lait et cacao en poudre.

Café au lait - 2€

Café instantané aux céréales - 1,20€

Café caramel - 2€

Café, lait, mousse de lait et sirop de caramel

Café Shakerato - 3,80€

Glaçon et café dans un shaker avec baileys ou amaretto Disaronno.

Moka - 3,80€

Espresso, mousse de lait, chocolat chaud et chocolat en poudre.

Chocolat chaud - 2,90€

Nos fournisseurs :



Thé

Thé english breakfast bio - 2€

Thé vert gingembre et citron bio - 2€

Thé Earl Grey bio - 2€

Thé rouge Pu Erh bio - 2€

Thé aux fruits des bois bio - 2€

Thé noir bio et cannelle - 2 €

Thé vert au jasmin bio - 2€

Thé vert torréfié banacha 3 ans bio - 2,50€

Thé vert torréfié kukicha bio - 2€

Infusions

Anis, camomille et réglisse bio - 2€

Mélisse, tilleul et citron bio - 2€

Menthe pouliot bio - 2€

Camomille bio - 2€

Tilleul bio - 2€

Rooibos orange bio - 2€

Masala chai bio - 2€

Boissons

Boissons rafraîchissantes

Fritz Kola Classic - 2,20€

Fritz Kola sans sucre - 2,20€

Fritz orange - 2,20€

Fritz citron - 2,20€

Limonata - 3€

Chinotto - 2€

Tonic light - 2,50€

Tónic Baladin - 2,50€

Thè limone Bio à la mandarine - 2,50€

Jus de fruits

Jus d'abricot bio Pascucci - 2,20€

Jus d'ananas bio Pascucci - 2,20€

Jus de pêche Bio Pascucci - 2,20€

Jus de poire Bio Pascucci - 2,20€

Jus de canneberge Bio Pascucci - 2,60€

Jus d'orange Bio Pascucci - 2,35€

Jus de grenade Bio - 3,60€

Jus d'orange pressé bio - 2,50€

Jus de tomate DiFrutta bio - 2,20€

Kombucha et produits fermentés

Ginger Beer Bio - 2,50€

Kombucha KomVida Thé vert - 3,30€

Kombucha KomVida Gingembre citron - 3,20€

Kombucha KomVida Fruits Rouges - 3,30€

Kombucha KomVida Kombirra - 3,30€

Kombucha KomVida Kombujito - 3,20€

Kombucha KomVida Pomme, vanille et cannelle - 3,30€

Kombucha KomVida Carotte et curcuma - 3,30€