



MENU SAINTE MAXIME



OUVERT/OPEN

LUN/MON - SAM/SAT
08:30 - 18:00

DIM/SUN
09:00 - 17:00

☎ 06 35 44 87 62



CAFÉ/COFFEE



ESPRESSO	2
AMERICANO	2.5
NOISETTE	2.5
HAZELNUT COFFEE	
CAPPUCCINO	4.9
LATTE MACCHIATO	7
LATTE GLACÉ	8
ICED LATTE	
2 ESPRESSOS + LAIT VÉGÉTAL	
2 SHOTS OF ESPRESSO + PLANT-BASED MILK	

THÉ/TEA

THÉS ET TISANES DÉTOX	6
HERBAL TEA SELECTION	

ALTERNATIVES AU CAFÉ COFFEE ALTERNATIVES

CHOCOLAT CHAUD	7
HOT CHOCOLATE	
BONJOUR	7
À BASE D'ORGE, DE CACAO ET D'EXTRAIT DE CAFÉINE, DE CHAMPIGNONS ADAPTOGÈNES. (CONTIENT DU GLUTEN). MADE WITH BARLEY, COCOA, CAFFEINE EXTRACT AND ADAPTOGENIC MUSHROOMS. (CONTAINS GLUTEN).	

NOTRE CAFÉ OUR COFFEE

CAFÉ BIOLOGIQUE
ÉQUITABLE DE
COLOMBIE.
ORGANIC FAIR TRADE
COFFEE FROM
COLUMBIA.

LAIT/MILK

TOUTES LES
BOISSONS CHAUDES
À BASE DE LAIT SONT
RÉALISÉES AVEC DES
BOISSONS VÉGÉTALES
(AMANDE, AVOINE,
COCO, NOISETTES).
ALL HOT DRINKS ARE
MADE WITH YOUR
CHOICE OF PLANT-
BASED MILK (ALMOND,
OAT, COCONUT OR
HAZELNUT).

JUS/JUICE

DÉTOX VERT	7
CONCOMBRE, POMME, CÉLERI, FENOUIL, GINGEMBRE, CITRON. CUCUMBER, APPLE, CELERY, FENNEL, GINGER, LEMON.	
DÉTOX ROUGE	7
BETTERAVE, CRUE, POMME, CÉLERI, CITRON, GINGEMBRE. RAW BEETROOT, APPLE, CELERY, LEMON, GINGER.	
DÉTOX ORANGE	7
ORANGE, POMME, CITRON, GINGEMBRE, CURCUMA. ORANGE, APPLE, LEMON, GINGER, TURMERIC.	

LATTE

SUPPLÉMENTS: +3€ PRÉPARÉ À FROID +2€ SIROP D'AGAVE À LA VANILLE.
EXTRAS: +3€ PREPARED COLD +2€ VANILLA AGAVE SYRUP.

MATCHA ÉNERGISANT/ENERGISING	10
POUDRE DE THÉ MATCHA JAPONAIS + VANILLE + BOISSON VÉGÉTALE. JAPANESE MATCHA TEA POWDER + VANILLA + PLANT-BASED MILK.	
UBE ANTIOXYDANT/ANTIOXIDANT	10
PATATE DOUCE VIOLETTE + BAIES ARONIA. PURPLE SWEET POTATO + ARONIA BERRIES.	
PINK COLLAGÈNE PEAU ET ARTICULATIONS/SKIN & JOINTS	10
POUDRE DE BETTERAVE CRUE, COLLAGÈNE + ÉPICES CHAI. BEETROOT POWDER, COLLAGEN + CHAI SPICES.	
CHAI DÉFENSES IMMUNITAIRES/IMMUNE SYSTEM DEFENCE	7
THÉ NOIR CHAI + ÉPICES CHAI + BOISSON VÉGÉTALE. CHAI BLACK TEA + CHAI SPICES + PLANT-BASED MILK.	
GOLDEN ANTI INFLAMMATOIRE/ANTI INFLAMMATORY	7
CURCUMA + MÉLANGE D'ÉPICES + BOISSON VÉGÉTALE. TURMERIC + SPICE BLEND + PLANT-BASED MILK.	
ADAPTOGÈNE APAISANT/RELAXING	7
VANILLE, REISHI, ASHWAGANDHA, CANNELLE + BOISSON VÉGÉTALE. VANILLA, REISHI, ASHWAGANDHA, CINNAMON + PLANT-BASED MILK.	

AU VERRE/BY THE GLASS

VIN BIO - ROUGE, BLANC, ROSÉ. ORGANIC WINE - RED, WHITE, ROSÉ.	6
BIÈRE BIO. ORGANIC BEER.	6
KOMBUCHAS BIO. ORGANIC KOMBUCHAS.	6
EAU OU EAU GAZEUSE. STILL OR SPARKING WATER.	4
BOISSON ÉNERGISANTE - GUARANA + PÊCHE ENERGY DRINK - GUARANA + PEACH	6
EAU AROMATISÉE AVEC ÉLECTROLYTES, MAGNÉSIUM & COLLAGÈNE FLAVOURED SPRING WATER WITH ELECTROLYTES, MAGNESIUM & COLLAGEN.	8
EAU DE COCO (SO YUMMY!). COCONUT WATER.	6

SMOOTHIES

SUMMERTIME	10
ACAI, BANANE, FRAMBOISE LAIT DU COCO ACAI, BANANA, RASPBERRY, COCONUT MILK	
COLLAGÈNE	10
1/2 AVOCAT + MYRTILLES + LAIT D'AMANDE + POUDRE COLLAGÈNE ET VITAMINE C. 1/2 AVOCADO + BLUEBERRIES + ALMOND MILK + COLLAGEN POWDER AND VITAMIN C.	
PROTÉINE	12
SKYR + BANANE + BEURRE DE CACAHUÈTE + MANGUE + SPIRULINE. SKYR + BANANA, + PEANUT BUTTER + MANGO + SPIRULINA.	
SMOOTHIE DE SAISON	7
SELON FRUITS DISPONIBLES. DEPENDING ON FRUIT AVAILABLE.	
OPTIONS 1.50€ CHAQUE: BEURRE DE CACAHUÈTES, POUDRE DE PROTÉINES, SPIRULINE, COLLAGÈNE. EXTRAS 1.50€ EACH: PEANUT BUTTER, PROTEIN POWDER, SPIRULINA, COLLAGEN.	

APÉRO/NIBBLES

HOUMOUS DU MOMENT   **9.90**
AVEC FOCACCIA SANS GLUTEN
WITH GLUTEN FREE FOCACCIA

TALAGANI GRILLÉ   **12.90**
AVEC MIEL D'ACACIA ET SES GALETES DE POIS CHICHES
GRILLED GOATS CHEESE, ACACIA HONEY & CHICKPEA PANCAKES

GUACAMOLE   **9.90**
AVEC SES CHIPS DE SARRASIN
WITH BUCKWHEAT CHIPS

LE COIN SALÉ/SAVORY CORNER

   **18.90**
LES OEUFS
THE EGGS
2 OEUFS: MOLLET, À LA COQUE, BROUILLÉ,
EN OMELETTE, AU PLAT, ON PRÉPARE VOS
OEUFS COMME VOUS LE SOUHAITEZ.
ACCOMPAGNÉS DE PAIN SANS GLUTEN ET
UNE COMPOSITION DE CRUDITÉS.
2 EGGS: SOFT-BOILED, BOILED, SCRAMBLED,
FRIED OR OMELETTE, PREPARED TO YOUR
LIKING, SERVED WITH GLUTEN-FREE BREAD
AND A SELECTION OF RAW VEGETABLES.

   **18.90**
LA TARTE SALÉE
SAVORY QUICHE
LA RECETTE DES TARTES CHANGE
CHAQUE JOUR.
THE QUICHE RECIPES CHANGE DAILY.

   **19.90**
GAUFRE À LA PATATE DOUCE
SWEET POTATO WAFFLE
HOUMOUS DU MOMENT, OEUF MOLLET,
AVOCAT, LÉGUMES CROQUANTS, PESTO
(MÉLANGE DE NOIX, D'HERBES FRAÎCHES ET D'AIL).
HUMMUS OF THE DAY, SOFT BOILED EGG,
AVOCADO, CRUNCHY VEGETABLES PESTO
(A MIX OF NUTS, FRESH HERBS & GARLIC).

     **21.90**
AVOCADO TOAST
PAIN SANS GLUTEN, GUACAMOLE, LÉGUMES
CROQUANTS, OEUF MOLLET, FETA, PESTO
(MÉLANGE DE NOIX, D'HERBES FRAÎCHES ET D'AIL).
GLUTEN-FREE BREAD, GUACAMOLE,
CRUNCHY VEGETABLES, SOFT-BOILED EGG,
FETA, PESTO. (A MIX OF NUTS, FRESH HERBS
& GARLIC).

     **21.90**
OMELETTE ATHLÉTIQUE
ATHLETIC OMELETTE
2 OEUFS, PETITS POIS, FÈVES, ÉPINARDS,
LÉGUMES VERTS CROQUANTS, FETA, HERBES
FRAÎCHES, TOAST DE PAIN SANS GLUTEN.
2 EGGS, PEAS, BEANS, SPINACH, CRUNCHY
GREEN VEGETABLES, FETA, FRESH HERBS,
GLUTEN-FREE TOAST.

   **19.90**
PEANUT'S SALADE
MIX LÉGUMES SECS, CÉRÉALES, LÉGUMES
CUITS ET CRUS, AVOCAT, HOUMOUS,
SUPPLÉMENT PROTÉINE ANIMAL 3€ CHAQUE:
OEUF MOLLET, FETA, HALLOUMI.
MIX OF DRIED VEGETABLES, CEREALS,
COOKED AND RAW VEGETABLES, AVOCADO,
HUMMUS, ADD ANIMAL PROTEIN 3€ EACH:
SOFT BOILED EGG, FETA, MANOURI.

     **24.90**
ASSIETTE HULK
HULK PLATE
LÉGUMES VERTS CROQUANTS, FÈVES DE SOJA,
HOUMOUS DU MOMENT, OEUF MOLLET, 1/2
AVOCAT, MANOURI, SAUCE TAHINI ET CITRON
ET AMANDES TORRÉFIÉES AU ZAATAR &
FOCACCIA SANS GLUTEN.
CRUNCHY GREEN VEGETABLES, SOYBEANS,
HUMMUS OF THE MOMENT, SOFT-BOILED EGG,
1/2 AVOCADO, MANOURI, TAHINI AND LEMON
SAUCE AND ROASTED ALMONDS WITH ZAATAR
& GLUTEN FREE FOCACCIA.

LE COIN SUCRÉ SWEET CORNER

    **4.00**
COOKIES

   **5.00**
LES CAKES VÉGÉTAUX
DU MOMENT
DAILY VEGAN CAKES

   **7.00**
LE CHEESECAKE
VEGAN CHEESECAKE

  **7.00**
MOUSSE CHOCOLAT
CHOCOLATE MOUSE
GOURMAND ET RICHE EN PROTÉINES.
DELICIOUS AND RICH IN PROTEIN.

  **7.00**
LE CLAFOUTIS
DIFFÉRENTS PARFUMS PEUVENT ÊTRE
PROPOSÉS. SEASONAL VERSIONS.

   **7.00**
LE PUDDING CHIA
CHIA SEED PUDDING
LES GRAINES DE CHIA, LAIT DE COCO,
LAIT D'AMANDE, COULIS DE FRUITS
MAISON, FRUITS FRAIS ET SON GRANOLA.
CHIA SEEDS, COCONUT MILK, ALMOND
MILK, HOMEMADE FRUIT COULIS, FRESH
FRUITS AND GRANOLA.

  **8.00**
TARTE AUX FRUITS
FRUIT TART
FRUITS DE SAISON
SEASONAL FRUITS

   **10.00**
TIRAMISU AU BROWNIE
TIRAMISU BROWNIE
CRÈME DE COCO AROMATISÉE
AU MOKA.
COCONUT CREAM FLAVOURED
WITH MOCHA.

   **14.90**
LES PANCAKES
AU BEURRE DE CACAHUÈTES, FRUITS FRAIS
ET UN SOUPÇON DE SIROP D'AGAVE.
PEANUT BUTTER, FRESH FRUITS, AGAVE
SYRUP.

  **14.90**
PEANUT'S BOWL
SKYR, BEURRE DE CACAHUÈTES, COULIS
DE FRUITS MAISON, FRUITS FRAIS AVEC
GRANOLA.
SKYR, PEANUT BUTTER, HOMEMADE FRUIT
COULIS, FRESH FRUITS WITH GRANOLA.

   **14.90**
ÇAÏ BOWL
LAIT DE COCO, BAIES D'ÇAÏ, BANANE,
FRUITS FRAIS, BEURRE DE CACAHUÈTES.
COCONUT MILK, ACAI BERRIES, BANANA,
FRESH FRUITS, PEANUT BUTTER, AND
GRANOLA.

GÂTEAUX DE FÊTE CELEBRATION CAKE

DEMANDEZ LA SÉLECTION DISPONIBLE.
ASK ABOUT THE AVAILABLE SELECTION.



BRUNCH FORMULE 32.00

LE BRUNCH EST DISPONIBLE TOUS LES JOURS. LE MÉLANGE
PARFAIT ENTRE SUCRÉ ET SALÉ. BRUNCH IS AVAILABLE EVERY
DAY, THE PERFECT BLEND OF SWEET AND SAVORY.

PETIT JUS DETOX DU MOMENT. SMALL DETOX JUICE.

CAFÉ OU THÉ. COFFEE OR TEA.
AUTRE BOISSON CHAUDE SELON LE MENU +3€.
OTHER HOT DRINKS CAN BE SELECTED FOR +3€.

AVOCADO TOAST. GUACAMOLE MAISON, OEUF MOLLET, TOAST SG.
HOMEMADE GUACAMOLE, SOFT-BOILED EGG, GF TOAST.     

SKYR. COULIS DE FRUITS, FRUITS FRAIS, GRANOLA.
SKYR, FRUIT COULIS, FRESH FRUITS, GRANOLA.  

PANCAKES. BEURRE DE CACAHUÈTE, FRUITS FRAIS, SIROP D'AGAVE,
CHIPS DE COCO, GRANOLA. PEANUT BUTTER, FRESH FRUITS, AGAVE SYRUP,
COCONUT CHIPS.  

TOUCHE DU MENU / MENU KEY

 VEGAN

 SANS GLUTEN
GLUTEN FREE

 CONTIENTS DES NOIX
CONTAINS NUTS

 CONTIENT DU LACTOSE
CONTAINS LACTOSE

 CONTIENT DU SOJA
CONTAINS SOY

 CONTIENT DES OEUFS
CONTAINS EGGS



TOUS NOS INGRÉDIENTS SONT BIOLOGIQUES, DANS LA MESURE DU POSSIBLE, ET D'ORIGINE LOCALE.
VEUILLEZ NOUS INFORMER DE TOUTE ALLERGIE ET VEUILLEZ NOTER QUE LA PLUPART DE NOS PLATS
PEUVENT ÊTRE PRÉPARÉS DE MANIÈRE VÉGÉTARIENNE SUR DEMANDE. ALL OF OUR INGREDIENTS ARE
ORGANIC, WHERE POSSIBLE, AND LOCALLY SOURCED. LET US KNOW ABOUT ANY FOOD ALLERGIES
AND PLEASE NOTE MOST OF OUR DISHES CAN BE PREPARED AS VEGAN ON REQUEST.