

BREAKFAST
LUNCH
BRUNCH
EVERY DAY
COFFEE
& CAKES

ara

OPEN 7/7
9H - 18H
SAT 9H-19H

09H 12H

BREAKFAST

MORNING KIT 9,90
1 boisson chaude ou 1 jus *20cl*
+ 2 pancakes ou 1 croissant
+ 1 Super bowl *(fromage blanc*, coulis fruits rouges, granola)*
**Option possible avec yaourt soja*

HOMEMADE PANCAKES
* Sirop d'érable* 7,90
* Banane et sirop d'érable* 8,90
* Banane, chocolat et sirop d'érable* 10,90
**Option possible avec sirop d'agave*

DOUBLE EGGS *(Servi avec pain et beurre)*
* Deux oeufs au plat 7,50
* Deux oeufs au plat, Saumon & Avocat 11,50

SURFER BREAD *(Pain au lait brioché toasté)*
* Saumon gravlax - Epinards - Oeuf - Cream cheese - Citron 10,90
* Avocat - Guacamole - Cranberries - Coriandre - Feta 9,90

AVOCADO TOAST 15,90
Pain toasté - Guacamole - Avocat - Graines de Chia - Citron vert
Servi avec une salade de mesclun & tomates cerises - Avec Œuf au plat + 1,5€

AVOCADO TOAST FETA 17,90
Pain toasté - Guacamole - Avocat - Chutney oignons - Feta - Cranberries - Citron - Graines de Chia - Citron vert
Servi avec une salade de mesclun & tomates cerises

AVOCADO TOAST SAUMON GRAVLAX 18,90
Pain toasté - Guacamole - Avocat - Saumon Gravlax - Pesto - Citron vert
Servi avec une salade de mesclun & tomates cerises

SUPER BOWL 8,90
* Fromage blanc* - Spiruline - Banane - Granola
* Fromage blanc* - Banane - Granola - Noix de coco râpée
* Fromage blanc* - Coulis de fruits rouges - Granola
**Option possible avec yaourt soja à la place du fromage blanc*

EVERY DAY ! À PARTIR DE 09H

BRUNCH

CITY 27
- PANCAKES
- SUPER BOWL *(FROMAGE BLANC, COULIS FRUITS ROUGES, GRANOLA)*
- DEUX OEUFS AU PLAT ET SAUMON GRAVLAX
- PAIN & BEURRE, CONFITURE, PEANUT BUTTER CREAM
- JUS AU CHOIX *20cl*
- BOISSON CHAUDE

BEACH 27
- OEUFS BROUILLÉS
- SURFER BREAD *(AU CHOIX)*
- SUPER BOWL *(FROMAGE BLANC, COULIS FRUITS ROUGES, GRANOLA)*
- BANANA BREAD *(GÂTEAU BANANE, PAVOT,PEANUT BUTTER CREAM)*
- JUS AU CHOIX *20cl*
- BOISSON CHAUDE

VEGAN 27
- AVOCADO TOAST
- SUPER BOWL *(YAOURT SOJA, COULIS FRUITS ROUGES, GRANOLA)*
- CAKE VEGAN MAISON *(CITRON OU MATCHA CHOCOLAT)*
- JUS AU CHOIX *20cl*
- BOISSON CHAUDE

À PARTIR DE 11H

LUNCH

TACOS

Galettes de maïs sans gluten

TACOS CHICKEN 16,90
Poulet - Cheddar - Guacamole - Poivrons - Oignons rouges - Coriandre
Servi avec frites de patates douces ou purée de patates douces

TACOS BEEF 16,90
Boeuf - Cheddar - Maïs - Poivrons - Sauce chili - Oignons rouges - Coriandre
Servi avec frites de patates douces ou purée de patates douces

TACOS VEGGIE 15,90
Cheddar - Poivrons - Chou rouge - Guacamole - Oignons rouges - Coriandre
Servi avec frites de patates douces ou purée de patates douces

BOWLS & SALADS

HAWAÏAN POKE* 16,90
Saumon Gravlax - Lentilles - Mesclun - Guacamole - Oeuf - Concombre - Feta - Tomates cerises - Haricots rouges - Cranberries - Cebette

VEGGIE BOWL* 16,90
Feta - Avocat - Chou rouge - Riz - Concombre - Cream cheese - Tomates cerises - Haricots rouges - Cranberries - Cebette

CAESAR 17,50
Mesclun - Poulet - Parmesan - Oeuf - Croûtons - Tomates cerises - Oignons frits - Tomates séchées - Sauce Caesar

*** SAUCES AU CHOIX**
Moutarde à l'ancienne et Sésame • Passion et moutarde
Spicy Siracha *(piquante)* • Pesto de coriandre

HOT

CHICKEN COCO 17,90
Poulet - Lait de coco - Curry - Cacahuètes - Citron vert - Patates douces - Brocolis - Epinards - Coriandre - Riz

COCO VEGAN 16,90
Riz - Lait de coco - Curry - Cacahuètes - Patates douces - Brocolis - Epinards - Carottes - Coriandre - Citron vert

HOT DOG VEGGIE 16,90
Saucisse fumée veggie - Sauce fumée - Cheddar - Pickles - Chips de légumes
Servi avec frites de patates douces ou purée de patates douces

TOASTS & SANDWICHES

AVOCADO TOAST 15,90
Pain toasté - Guacamole - Avocat - Graines de Chia - Citron vert
Servi avec une salade de mesclun & tomates cerises - Avec Œuf au plat + 1,5€

AVOCADO TOAST FETA 17,90
Pain toasté - Guacamole - Avocat - Chutney oignons - Feta - Cranberries - Graines de Chia - Citron vert
Servi avec une salade de mesclun & tomates cerises

AVOCADO TOAST SAUMON GRAVLAX 18,90
Pain toasté - Guacamole - Avocat - Saumon Gravlax - Pesto - Citron vert
Servi avec une salade de mesclun & tomates cerises

CALIFORNIA CLUB SANDWICH 16,90
Pain Brioché - Saumon Gravlax - Avocat - Cream cheese - Citron vert - Mesclun

CAESAR CLUB SANDWICH 16,90
Pain Brioché - Mesclun - Poulet - Parmesan - Oeuf - Tomates cerises - Oignons Frits - Tomates Séchées - Sauce Caesar

---

GUACAMOLE & TACOS 8,90
FRITES DE PATATES DOUCES 5,50

HOMEMADE CAKES & PANCAKES

DESSERTS

BANANA BREAD 6,00
Gâteau banane - Pavot - Peanut butter cream

CARROT CAKE 6,00
Gâteau aux carottes - cannelle - glaçage au sucre

CAKE VEGAN CITRON 6,00

CAKE VEGAN MATCHA CHOCOLAT 6,00

CHEESECAKE 6,00
Servi avec un coulis de fruits rouges ou peanut butter cream

MOELLEUX CHOCOLAT 6,00

PANCAKES *(uniquement le week-end)*
- Sirop d'érable 7,90
- Banane et sirop d'érable 8,90
- Banane, chocolat et sirop d'érable 10,90

TIRAMISU 6,00

CAFE/THE

CAFÉ GOURMAND 10,00
Assortiment de 3 pièces + café

THÉ GOURMAND 11,00
Assortiment de 3 pièces + thé

MILKSHAKES

CRÈME GLACÉE VANILLE *33cl* 8,00
PEANUT BUTTER CREAM *33cl* 8,00
FRUITS ROUGES *33cl* 8,00
BANANE *33cl* 8,00

SMOOTHIES

BRAZILIAN SOUL *33cl* 8,00
Pomme - Orange - Carotte - Mangue - Citron

BANANA CLUB *33cl* 8,00
Banane - Fraise - Pomme

COCO BAHIA *33cl* 8,00
Lait de coco - Ananas - Banane

SOFTS

EAUX AROMATISÉES *50cl* 2,50
Grenade ou Pamplemousse

EAU PLATE *50cl* 4,00

EAU PETILLANTE *50cl* 4,00

PERRIER *33cl* 4,50

THÉ GLACÉ MAISON HIBISCUS *33cl* 5,50

THÉ GLACÉ MAISON PECHE *33cl* 5,00

VENICE BEACH *33cl* 6,00
Pamplemousse frais - Tonic

LOVEN KOMBUCHA BIO *33cl* 6,00
Original - Ginger - Jasberry
(boisson fermentée à base de thé, acidulée et finement pétillante)

JUICES

ORANGE *33cl* 6,00

POMME BIO *33cl* 6,00

PAMPLEMOUSSE *33cl* 6,50

CITRONNADE MAISON *33cl* 5,00

BLACK LEMON MAISON *33cl* 6,00
Pomme bio - Citron - Poudre de charbon végétal

SMOOTHIES

BRAZILIAN SOUL *33cl* 8,00
Pomme bio - Orange - Carotte - Mangue - Citron

BANANA CLUB *33cl* 8,00
Banane - Fraise - Pomme bio

COCO BAHIA *33cl* 8,00
Lait de coco - Ananas - Banane

MILKSHAKES

CRÈME GLACÉE VANILLE *33cl* 8,00

PEANUT BUTTER CREAM *33cl* 8,00

FRUITS ROUGES *33cl* 8,00

BANANE *33cl* 8,00

BIERES

MOULIN D'ASCQ BLONDE BIO *bière pression 25cl* 5,00

MOULIN D'ASCQ BLONDE BIO *bière pression 33cl* 6,00

CORONA *bière bouteille 33cl* 5,90

VINS

ROUGE *15cl* 5,50
IGP coteaux du Libron

BLANC *15cl* 5,50
IGP coteaux du Libron, chardonnay

ROSE *15cl* 5,50
IGP coteaux du Libron

COCKTAILS

SPRITZ 9,00
Apérol - Proseco - Eau gazeuse

SPRITZ SAINT GERMAIN 10,00
Saint Germain - Proseco - Eau gazeuse

CAFÉS

ESPRESSO/CAFÉ/DÉCA 2,60
DOUBLE ESPRESSO 3,60
AMERICANO 3,60
CAFÉ CRÈME 4,00
LATTE 5,00
CAPPUCCINO 5,00
CHOCOLAT CHAUD 5,50
CHAÏ LATTE 5,50
Lait - thé noir et épices Chaï
GOLDEN LATTE 5,50
Lait - curcuma
MATCHA LATTE 5,50
Lait - thé matcha
**Boisson à base de lait d'avoine* ou lait d'amande *+0,50*

CAFÉ GOURMAND 10,00
Assortiment de 3 pièces + Café, Espresso ou Americano

CAFÉS GLACÉS

LATTE GLACÉ *33cl* 5,90
CHAI LATTE GLACÉ *33cl* 5,90
GOLDEN LATTE GLACÉ *33cl* 5,90
MATCHA LATTE GLACÉ *33cl* 5,90
CAFÉ GLACÉ *33cl* 3,90

THÉS

Le palais des thés

PARIS FOR YOUR BY DAY BIO 5,00
Thé vert - Pétales de rose - Framboise - Litchi - Bergamote
THÉ VERT À LA MENTHE BIO 5,00
Thé vert de Chine - Feuilles de menthe
GRAND JASMIN IMPERIAL BIO 5,00
Thé vert Jasmin
GEN MAÏCHA BIO 5,00
Mélange Japonais de thé vert Bancha et riz brun grillé
GOLDEN DARJEELING BIO 5,00
Thé noir d'Himalaya sombre et fruité
EARL GREY FLEURS BLEUES BIO 5,00
Mélange de thés noir d'Inde et Afriquen - Bergamote
ROOÏBOS BOURBON BIO 5,00
Rooïbos vanille - Amandes
BRÉSILIENNE / ENERGIE BIO 5,00
Thé vert - Maté - Açaï - Guarana - Acérola

INFUSIONS

JARDIN TROPICAL 5,00
Mangue - Ananas - Papaye - Pêche
SCANDINAVE / DÉFENSES NATURELLES BIO 5,00
Bouleau - Baies nordiques

THÉ GOURMAND 11,00
Assortiment de 3 pièces + Thé au choix

Prix en euros, taxes et service compris. Liste des allergènes disponible en caisse.
Nous travaillons des produits de qualité, nous privilégions les petits fournisseurs,
les produits locaux, les appellations d'origine et les labels.