

Greensandwich



Classic Falafel 698 Cal 8€50

Falafels, houmous maison, romaine, râpé de carottes, tomates, aubergines, concombres, oignons rouges pickles, chou blanc, chou rouge, cornichons doux

Sauce Tahini avec Pain Pita ou Galette

The Milano 658 Cal 8€50

Roquette, pastrami de poulet fûmé, mozza, artichauts, tomates, romaine,

Sauce Pesto avec Pain Pita ou Galette

Island Connection 478 Cal 8€50

Saumon fûmé, chèvre frais, pousses d'épinards, avocat, concombres, oignons rouges pickles

Sauce Greenday avec Pain Pita ou Galette

The Vegan 498 Cal 7€50

Avocat, tomates, concombre, râpé de carottes, artichauts, jeunes pousses, chou rouge

Sauce Greenday avec Pain Pita ou Galette

Chèvre Wrap 519 Cal 4€90

Galette de blé, jeunes pousses, tomates, chèvre frais, crispy oignons

Sauce Caesar Cream

Guacamole Wrap 489 Cal 5€90

Galette de blé, batavia, poulet mariné, avocat, oignons rouges pickles, tomates

Sauce Chimishuri

Plats Chauds



Houmous chaud maison avec pois chiches épicés, aubergines rôties et tahini

Servi avec salades, cornichons doux et olives kalamata ainsi qu'un pain pita

Warm Houmous Bowl 798 Cal 15€90

Bœuf mariné aux amandes

Houmous Veggie Bowl 668 Cal 12€90

Boulettes de falafel

Sabi Bowl 698 Cal 11€90

Œuf dur

Supplément Falafels 2€

Supplément Légumes 1€50

Supplément Pain Pita 1€50

Frites de Patate douce Maison

Medium 212 Cal 6€

Large 465 Cal 8€50

Nos salades



Sweet Valley 425 Cal 11€90

Romaine, patate douce rôtie, avocat, edamame, graines de courge, chèvre frais, œuf

Sauce Agave avec Huile de Graines de Courge

Aloha Dream 375 Cal 11€50

Batavia, crevettes, avocat, ananas, coco râpée, cœur de palmier, sésame, graines de tournesol, citron vert frais

Sauce Chimishuri

Chicken Farm 531 Cal 12€50

Jeunes pousses, pastrami de dinde fûmé, poires, potimarron, champignons, fourme d'ambert, pommes de terre rôties, cranberries, noix

Sauce UK (Huile de Colza, Moutarde, Miel, Worteshire)

Caesar Day 442 Cal 9€90

Romaine, copeaux de parmesan, poulet mariné, tomates cerise, croutons, crispy oignons

Sauce Caesar

Inca Enzalada 474 Cal 10€90

Quinoa, haricots rouges, tomates cerise, avocat, maïs, oignons rouges pickles, persil, citron vert frais

Sauce Chimishuri

Crunchy Pinky 498 Cal 11€90

Batavia, pamplemousse, crevettes, carottes, champignon, oignons rouges/coriandre, crispy oignons

Sauce Sweet Sesam

Chinatown Bowl 589 Cal .. 13€50

Chaud ou Froid

Nouilles, boeuf aux amandes, carottes, concombre, brocoli, menthe, oignons rouges/coriandre, crispy oignons

Sauce Sweet Sesam

Falafel Bowl 536 Cal 11€50

Romaine, Houmous, Falafels, tomates, concombres, oignons rouges pickles, chou rouge, olives kalamata

Sauce Tahini

Moroccan Day 612 Cal 11€90

Chaud ou Froid

Semoule de blé, poulet mariné, patates douces, pois chiches, aubergines, amandes, raisins secs, coriandre

Sauce Citron Huile d'olive

Juice bar



100% frais - 100% minute - 100% greenday

4€90 Medium 30Cl / 6€50 Large 40Cl / 8€90 Bouteille 50 Cl

Detox Day

Carotte pourpre, orange, betterave dorée, épinards

Feel Good Riche en Fibres et Proteines

Epinards, kale, pomme, concombre, céleri, citron

Orange juice 20cl 3€

Blue Magic

Citronnade, sucre de canne, spiruline

Yellow Boost

Ananas, pomme, gingembre, curcuma

Green Attitude

Poire, citron, concombre, radis daikon

Suggestion Smoothie

À découvrir sur Place ou à Composer

 Végétarien  Vegan  Viande bovine française

Prix et service compris

Composez votre soupe



5€50 Nos légumes sont livrés chaque jour, coupés, cuits et préparés sur place

- 1 Sélectionner jusqu'à 3 Légumes
- 2 Choisir ses graines (graines de tournesol, graines de courge, graines de lin)
- 3 Ajouter crème fraîche ou lait de coco
- 4 Ajouter les Premiums selon vos envies (Fromages, Protéines)*

*en supplément

Composez votre salade



6€50 Nos légumes sont livrés chaque jour, coupés et préparés sur place

- 1 Choisir 2 Bases
- 2 Sélectionner jusqu'à 3 Toppings (Légumes et Fromages)
- 3 Ajouter les Premiums selon vos envies*
- 4 Sauces et Vinaigrettes maison sans Gluten, sans conservateurs ni ingrédients artificiels

*en supplément

Brunch



Les samedis et dimanches de 11h à 15h

BRUNCH DU MOMENT 17€90

Tous nos brunchs sont composés de mets sucrés et salés et servis avec une boisson fraîche ou jus minute et d'une boisson chaude

Toast By GreenDay

Avocado Toast du jour 4€90

Toast Sucré du Jour 4€50

Sweetie



Acai Bowl 6€50

Acai, Bananes, Chia, Graines et fruits du Moment

Smoothie Dream Bowl 6€50

Smoothie de fruits avec toppings et déco du moment

Granola Crunchy Day 3€90

Fromage blanc, granola maison, miel de dattes

Sweet Coco Chia 3€90

Lait de coco, graines de chia, dés de fruits exotiques

Tarte, Cake ou Gâteau du Moment 3€90

Boissons chaudes



Espresso 1€60

Chocolat Chaud 3€50

Ice coffee 3€50

Hot matcha  4€50

Matcha, granola maison, son d'avoine et lait d'amandes

Hot chai  4€50

Thé chai, noix de cajou, son d'avoine, miel, gingembre, lait d'amande

Selection de Thés et Tisanes 3€

Verre de Lait Chaud/Froid 2€50

Vache (amande, coco ou soja supplément 0,50€)

Boissons fraîches



Citronnade Maison 30cl 3€

Canette 33cl et eau 2€

Bouteille 50cl 2€50

Noix de Coco fraîche 5€

Arizona 4€50