

Une invitation au voyage

Inspirés par nos différents voyages, nous vous invitons dans ce concept-store mêlant brunchs & yoga.

Plats réalisés avec des produits locaux et travaillés avec soins.

Accompagnez-les d'une de nos boissons revitalisantes, cocktails & vins bios sélectionnés

PETIT-DEJEUNER

FRANCAIS 7,50€

Jus de fruits (ananas ou orange)

Boisson chaude au choix

Généreuse tranche de brioche et pain au levain naturel

Beurre, confiture maison

EXTRA

Bacon snacké - 3€

Oeufs brouillés - 4€

Fruits frais - 3€

FORMULES

FORMULE BRUNCH (22,00€)

Plat  + Une boisson froide (jus, verre de vin...) + une boisson chaude (café, thé, latte...) + Pâtisserie du moment

MENU ENFANT (10,50€)

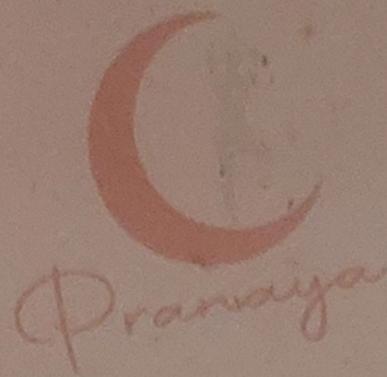
Pavé de saumon ou oeuf au plat et riz basmati + Un sirop bio + Une pâtisserie du moment

Une carte des allergènes est à disposition de la clientèle. Toutes nos créations sont disponibles sans gluten ou sans lactose !

PRIX NET TTC / SERVICE COMPRIS.

 PRANAYA YOGA & BRUNCH.

 PRANAYA_SIXFOURS



PRANA BURGER 14,50€

Pain burger au zaatar, pulled-chicken, halloumi grillé, champignons marinés, confit d'oignons, pousses d'épinards, pesto menthe et pistaches

BAGEL SCANDINAVE 11,50€ ☾

Cream cheese au citron vert et à l'aneth, tartare de saumon, pickles, pousses d'épinards
Accompagné d'une salade verte

AVOCADO TOAST 12,50€ ☾

Pain moisson aux céréales de Mondino, houmous à la betterave, avocat, stracciatella, oeuf mollet, sumac, grenade, câprons, pickles, graines de courge
Accompagné d'une salade verte

PRANA BOWL 14,00€

Assiette composée de quinoa, oeuf mollet, crudités, légumes fermentés, vinaigrette au kombucha
Accompagnement au choix : tartare de saumon ou pulled-chicken

EGG BÉNÉDICT 14,00€

Pain brioché toasté, oeuf poché Bio, sauce hollandaise maison et légumes de saison.
Protéine au choix : bacon ou tartare de saumon

VEGGIE CROQUE 11,00€ ☾

Pain de mie, ricotta, tofu, épinards, légumes poêlés, mimolette
Accompagné d'une salade verte

EXTRA

Tartare de saumon 4€

Oeuf plat ou poché Bio 2€

Pulled chicken 4€

Falafels maisons x3 4€

PRANA PANCAKES 7,50€

Fluffy pancakes surmontés de fruits du moment, miel d'agave, crème fouettée vanille, zestes de citron vert

AÇAÏ BOWL 10,00€

Sorbet fruits rouges, açaï et banane, fruits frais du moment, granola au quinoa, coco râpée

BRIÛCHE PERDUE 10,00€

Belle tranche de brioche snackée et nappée de Nocciolata, banane, amandes effilées, crème fouettée à la vanille

FRUITS BOWL 09,00€

Fruits frais du moment, coco râpée, granola maison au quinoa

PÂTISSERIE DU MOMENT 4,50€

Une carte des allergènes est à disposition de la clientèle. Toutes nos créations sont disponibles sans gluten ou sans lactose !



Pranaya

BOISSONS

BOISSONS FRAICHES

JUS DETOX (6,00€) 25cl - jus de fruits frais pressés - Betterave, carotte, pomme, gingembre, menthe, citron

JUS VERT (6,00€) 25cl - jus de fruits frais pressés - Fenouil, pomme, céleri, concombre, gingembre, basilic, citron

JUS DU MATIN (6,00€) 25cl - jus de fruits frais pressés - Ananas, orange, carotte, citron

JUS BOOST (6,00€) 25cl - jus de fruits frais pressés - Curcuma, orange, gingembre, carotte, pomme

ICED COFFEE (4,00€) 20cl

ICED TEA (4,00€) 25cl
Maison - Litchi mangue, fleur de sureau

ICED COFFEE LATTE VANILLE-AMANDE (4,50€)

KOMBUCHA (6,00€) 20cl
Pomme

CURIOSITY COLA (5,00€) 25cl

Limonade naturelle aux extraits de cola

LIMONADE BIO LES COUSINES (5,00€) 33cl
Citron, menthe ou figues

BIÈRES

LA FADA (6,00€) 33cl
Blanche d'été (abricot)
Blanche
India Pale Ale

ASAHI DRY (6,00€) 33cl
Blonde

EAU PLATE SAN BENEDETTO 75cl (6,00€)

EAU GAZEUSE SAN BENEDETTO 75cl (6,00€)

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, décaféiné, noisette (2,00€)

Capuccino (4,00€)

Thé infusé (4,50€) 50cl Thélère

Thé matcha (3,00€) 25cl

Macchiato, Chocolat Chaud (4,50€) 25cl

Matcha Latte (4,50€) 25cl

thé vert japonais et lait

Golden Latte (4,50€) 25cl

Curcuma, cannelle, gingembre, poivre et lait

Blue Latte (4,50€)

Poudre de fleur pois bleu papillon et lait, sirop d'agave, vanille

COCKTAILS

Wolf-mule (9,50€)

Gin infusé au piment, citron vert, gingembre, ginger-beer.

Maik'Ohm (9,50€)

Vodka au palo-santo, ananas, citron jaune, Apérol, rose, hibiscus

Raina-mojito (9,00€)

Rhum, citron vert, basilic, sucre de canne, Perrier

Navymosa (9,00€)

Oranges pressées, prosecco

Sweet (11,00€)

Gin, tonic-water, concombre, citron vert

VINS

VERRE DE VIN - CELLIER DE SIGNES (4,00€) 16cl

Cellier de Signes, vin de Pays du Var, Rosé, blanc, rouge

L'ART DES ANGES (18,00€) 75cl

Cellier de Signes, vin de Pays du Var, Rosé, blanc, rouge

LE REAL (24,00€) 75cl

Biodynamique, AOP Côtes de provence, Rosé, blanc, rouge

PROSECCO (18,00€) 75cl

Sensi, Toscane, Italie

CHAMPAGNE (60,00€)

Charles Mignon, AOC Champagne, 55% Pinot Meunier, 25% Chardonnay, 20% Pinot Noir 75cl

Une carte des allergènes est à disposition de la clientèle. Toutes nos créations sont disponibles sans gluten ou sans lactose !