

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 **5,00**
VENICE BEACH 33cl **6,00**
Pamplemousse frais - Tonic
LOVEN KOMBUCHA 33cl **5,50**
Original - Ginger - Jasberry
(boisson fermentée à base de thé, acidulée et finement pétillante)

ORANGE 33cl **6,00**
POMME BIO 33cl **5,00**
PAMPLEMOUSSE 33cl **6,00**
CITRONNADE 33cl **5,00**
BLACK LEMON 33cl **5,00**
Pomme - Citron - Poudre de charbon végétal
JUS DU JOUR 33cl **5,50**
Lait avoine - Jus de pomme - Abricot - Lavande

SMOOTHIES **8,00**

LUIS A RIO 33cl
Pomme - Orange - Carotte - Mangue - Citron
HOLLY BANANA 33cl
Banane - Fraise - Pomme
GREEN JUICE 33cl
Banane - Pomme - Chou kale - Mangue - Citronnelle

MILKSHAKES **8,00**

CRÈME GLACÉE VANILLE 33cl
PEANUT BUTTER CREAM 33cl
FRUITS ROUGES 33cl
BANANE 33cl
OREO 33cl

BIERES

MOULIN D'ASCO BLONDE bière pression 25cl : **5,00**
MOULIN D'ASCO BLONDE bière pression 33cl : **6,00**
CORONA bière bouteille 25cl : **5,00**

VINS **5,00**

ROUGE 15cl
IGP coteaux du Libron
BLANC 15cl
IGP coteaux du Libron, chardonnay
ROSE 15cl
IGP coteaux du Libron

CAFES

ESPRESSO **2,50**
DOUBLE ESPRESSO **3,50**
CAFÉ **2,50**
DÉCA **2,50**
AMERICANO **3,50**
CAFÉ CRÈME **3,50**
CAFÉ VIENNOIS **5,00**
LATTE **5,00**
CAPPUCCINO **5,00**
CHOCOLAT CHAUD **5,50**
CHOCOLAT VIENNOIS **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 +0,40

CAFÉ GOURMAND **9,50**

Assortiment de 3 pièces + Café, Espresso ou Americano

THES **5,00** LE PALAIS DES THÉS

THÉ DU HAMMAM
Thé vert - Datté verte - Fleur d'oranger - Fruits rouges
THÉ VERT À LA MENTHE
Thé vert de Chine - Feuilles de menthe
GRAND JASMIN CHUN FENG
Thé vert Jasmin
GEN MAÏCHA
Mélange Japonais de thé vert Bancha et riz brun grillé
DARJEELING MARGARET'S HOPE
Thé noir d'Himalaya sombre et fruité
BLUE OF LONDON
Thé noir du Yunnan - Bergamote
ROOIBOS VAHINÉS
Rooibos vanille - Amandes
BRÉSILIENNE / ENERGIE
Thé vert - Maté - Açaï - Guarana - Passion

INFUSIONS **5,00**

JARDIN TROPICAL
Mangue - Ananas - Papaye - Pêche
SCANDINAVE / DÉFENSES NATURELLES
Bouleau - Baies nordiques

THÉ GOURMAND **9,90**

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.



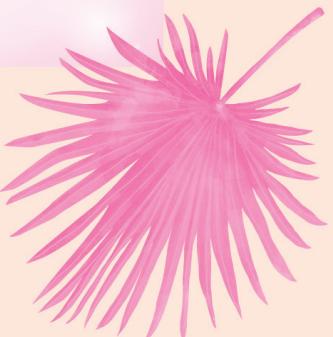
ara



ECLECTIC ROSE - ECLECTIC
ROSE



CITY BEACH
FOOD



BREAKFAST

09H / 12H

MORNING KIT 8,90

1 café ou 1 thé ou 1 jus 20cl
+ 2 pancakes ou 1 croissant
+ 1 Super bowl (fromage blanc, coulis fruits rouges, granola)

PANCAKES

* Chantilly et sirop d'érable 6,00
* Banane, chantilly et sirop d'érable 7,00
* Chocolat, chantilly 7,50

DOUBLE EGGS (Servi avec pain et beurre)

* Deux oeufs au plat 7,50
* Deux oeufs au plat, Saumon & Avocat 10,50

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 - Graines de chia - Avocat - Citron vert
Servi avec une salade de mesclun & tomates cerises - avec œuf au plat + 1€

SUPER BOWL 8,90

* Fromage blanc - Spiruline - Banane - Granola
* Fromage blanc - Banane - Granola - Noix de coco râpée

Option possible avec yaourt soja à la place du fromage blanc

BRUNCH EVERY DAY!

WEEK-END À SOHO 25,90

- 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

ALERTE À MALIBU 25,90

- OEUFS BROUILLÉS
- SURFER BREAD (au choix)
- SUPER BOWL (FROMAGE BLANC, COULIS FRUITS ROUGES, GRANOLA)
- BANANA BREAD
- JUS AU CHOIX 20cl
- BOISSON CHAUDE

VEGAN 25,90

- AVOCADO TOAST
- SUPER BOWL (YAOURT SOJA, COULIS FRUITS ROUGES, GRANOLA)
- CAKE CITRON OU MATCHA & CHOCOLAT (SELON LES JOURS)
- JUS AU CHOIX 20cl
- BOISSON CHAUDE

LUNCH

A PARTIR DE 11H

STARTERS À PARTAGER

GUACAMOLE SERVI AVEC NACHOS 8,90
CHEESY NACHOS 8,40

SIDES

FRITES DE PATATES DOUCES 5,00
PURÉE DE PATATES DOUCES 4,00

HOT

TACOS CHICKEN 16,90

Galettes de maïs sans gluten - Poulet - Cheddar - Guacamole - Poivrons - Oignons rouges - Coriandre - Servi avec frites de patates douces ou purée de patates douces

TACOS BEEF 16,90

Galettes de maïs sans gluten - Boeuf - Cheddar - Maïs - Poivrons - Sauce chili - Oignons rouges - Coriandre - Servi avec frites de patates douces ou purée de patates douces

TACOS VEGGIE 15,90

Galettes de maïs sans gluten - Cheddar - Poivrons - Chou rouge - Guacamole - Oignons rouges - Coriandre - Servi avec frites de patates douces ou purée de patates douces

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

CHILI CON CARNE 16,90

Riz - Haricots rouges - Viande hachée - Poivrons - Tomates - Coriandre - Epices

SANDWICHS & SALADS

AVOCADO TOAST 15,90

Pain toasté - Graines de chia - Avocat - Citron vert
Servi avec une salade de mesclun & tomates cerises - avec œuf au plat + 1€

CALIFORNIA CLUB SANDWICH 15,90

Saumon Gravlax - Avocat - Cream cheese - Citron vert - Pain Brioché - Mesclun

CAESAR SALAD 16,90

Mesclun - Poulet - Parmesan - Oeuf - Croûtons - Tomates cerises - Sauce Caesar - Oignons frits - Tomates séchées

HAWAIIAN POKE** 16,90

Saumon Gravlax - Lentilles - Mesclun - Guacamole - Oeuf - Concombre - Feta - Tomates cerises - Haricots rouges - Cranberries

VEGGIE BOWL** 15,90

Feta - Avocat - Choux rouge - Riz - Concombre - Cream cheese - Tomates cerises - Haricots rouges - Cranberries

** SAUCES AU CHOIX

Moutarde à l'ancienne et Sésame
Passion et moutarde
Spicy Siracha (piquante)
Pesto de coriandre

DESSERTS

BANANA BREAD 6,00

Gâteau banane - Pavot - Peanut butter cream

CARROT CAKE 6,00

Gâteau aux carottes - cannelle - glaçage au sucre

COOKIE AU CHOIX 4,00

- Triple chocolat
- Chocolat blanc et framboise
- Caramel salé

CHEESECAKE 6,00

Servi avec un coulis de fruits rouges ou peanut butter cream

CONEY ISLAND 8,00

Crème glacée - Moelleux chocolat - Pop corn - Peanut butter cream

MOELLEUX CHOCOLAT 7,50

Servi avec une boule de crème glacée et chantilly

PANCAKES (uniquement le week-end)

- Chantilly et sirop d'érable 6,00
- Banane, chantilly et sirop d'érable 7,00
- Chocolat, chantilly 7,50

TIRAMISU SPECULOOS 6,00

CAKE VEGAN 6,00
Citron ou Matcha & Chocolat (selon les jours)

FORMULE GOURMANDE

CAFÉ / THÉ GOURMAND 9,50 / 9,90
Assortiment de 3 pièces + café ou thé

MILKSHAKES & SMOOTHIES

MILKSHAKES 8,00

- CRÈME GLACÉE VANILLE 33cl
- PEANUT BUTTER CREAM 33cl
- FRUITS ROUGES 33cl
- BANANE 33cl
- OREO 33cl

SMOOTHIES 8,00

- LUIS A RIO 33cl
Pomme - Orange - Carotte - Mangue - Citron
- HOLLY BANANA 33cl
Banane - Fraise - Pomme
- GREEN JUICE 33cl
Banane - Pomme - Chou kale - Mangue - Citronnelle