

L'acaï bowl comme à Rio !

# acaï & you

## Éditions limitées

### Sucré



#### WINTER BOWL KIWI & GRENADE

Base de crème d'acaï riche en antioxydants, banane, kiwi, grenade, granola maison croquant, beurre de cacahuète maison & mix de graines (chia, courge, baies de goji).

*+1€ en brunch*

S

10,50€

M

12,50€

L

15,50€

#### EXTRAKIFFS

Praliné amande & noisette : +2€

### Salé



#### HOT BOWL PROTÉINÉ

Riz coco, aiguillettes végétales marinées au curry rouge et crème de coco, avocat, concombre, ananas, poivrons marinés, oignons frits et coco râpée.

*+3€ en menu*

14€



VEGAN



SANS GLUTEN

Prix nets en euros (€), TVA et service inclus.  
Net prices in euros (€) VAT et service included.

## Smoothies maison

30cl

42cl

### BANANA BREAD

5,40€ 7,40€

Smoothie au bon goût de notre banana bread. Lait d'avoine, banane, chocolat, cannelle & dattes.

### JUST AÇAÏ

4,90€ 6,90€

Açaï & banane.

### THANK YOU BERRY MUCH

4,90€ 6,90€

Fraises, banane & lait d'avoine.

### AVOCAT COMMIS D'OFFICE

4,90€ 6,90€

Avocat, dattes & lait d'avoine.

### PINKY BLENDER

5,40€ 7,40€

Fruit du dragon, litchie & agave.

### PASSIONÉMANGUE

5,40€ 7,40€

Pulpe de mangue, fruit de la passion, graines de chia.

### SUPER CHOCO PROTEINÉ

5,40€ 7,40€

Cacao, dattes, avoine, beurre de cacahuète maison, banane, flocons d'avoine & lait d'avoine.

### ANTI-BLUES

5,40€ 7,40€

Spiruline, ananas, concombre, épinard, citron vert & agave.

### RIO VIBES

5,40€ 7,40€

Fraises, ananas, feuille de menthe & citron vert.

### JUS D'ORANGE PRÉSSÉE

4€ 6€

## Frais & éco-responsable

### LEMONAID - 4€

Citron, passion ou Ginger.

### CHARITEA - 4€

Vert, Noir ou Red Rooibos.

### EAU DE COCO - 3,50€

## Chaud & cocooning

### CHOCOLAT CHAUD MAISON - 5,20€

Chocolat chaud à base d'açaï au goût naturel de chocolat et cacao avec du lait d'avoine ou lait entier texturisé.

### CHAÏ LATTE - 5,20€

Thé infusé aux épices avec lait texturisé au lait d'avoine ou lait entier

### MATCHA LATTE - 5,20€

Thé japonais au lait d'avoine ou lait entier.

### CHARCOAL LATTE - 5,20€

Charbon actif infusé dans lait d'avoine ou lait entier avec sucre de coco.

### GOLDEN LATTE - 5,20€

Infusion de curcuma, gingembre, poivre et cannelle dans lait d'avoine ou lait entier.

### PEA FLOWER LATTE - 5,20€

Pois papillon infusé dans lait d'avoine ou lait entier, gingembre & sucre de coco.

### THÉ DAMMANN FRÈRES - 3,50€

Vert, Menthe, Miss Dammann (vert, gingembre, citron, passion) ou Carcadet provence (hibiscus, abricot, pêche)

### CAPPUCCINO - 3,70€

Un shot d'expresso et lait d'avoine ou lait entier.

### CAFE LATTE - 4,20€

Un shot ou double shot d'expresso et lait d'avoine ou lait entier texturisé.

### EXPRESSO - 2€

### ALLONGÉ - 2,50€

### DOUBLE EXPRESSO - 3€

### AMERICANO - 3€

Version Iced/Glacée : + 0,50€  
Lait d'amande : + 1€  
Version 42 cl (To go only) : + 1,50€

L'açaï bowl comme à Rio !  
**acaï & you**  
FRANÇAIS

# Açaï bowls

TAILLES : **M** +2€ **L** +5€

**🌱 SUPER BOWL ANANAS COCO - 10,50€**  
Base de crème d'açaï riche en antioxydants, banane, ananas, coco rapée, granola maison croquant, beurre de cacahuète maison & mix de graines (chia, courge, baies de goji).  
+1€ en brunch

**🌱 BERRY BOWL - 9,50€**  
Base de crème d'açaï riche en antioxydants, banane, myrtilles, granola maison croquant, beurre de cacahuète maison & mix de graines (chia, courge, baies de goji)

**🌱 SUPER BOWL FRAMBOISES - 10€**  
Base de crème d'açaï riche en antioxydants, banane, framboises, granola maison croquant, beurre de cacahuète maison & mix de graines (chia, courge, baies de goji).  
+0,5€ en brunch

**🌱 MANGO BOWL - 9,50€**  
Base de crème d'açaï riche en antioxydants, banane, mangue, granola maison croquant, beurre de cacahuète maison & mix de graines (chia, courge, baies de goji)

## EXTRAKIFFS

Fruit frais, granola maison ou beurre de cacahuète maison : +1€  
Coco rapée, chips de coco, chips de bananes ou mix de graines : +1€

Pâte de cookie maison : +2€

## Épicerie 100% maison

POT DE BEURRE  
DE CACAHUÈTE - 300G  
7,90€

PULPE D'AÇAÏ BIO - 380G  
9,50€

SACHET DE GRANOLA  
MAISON - 300G  
9,90€

MUG  
(-5% SUR NOS BOISSONS TO GO)  
8€

TOTEBAG 100% COTON  
8€

BOL COCO ECO-FRIENDLY  
8€

## Douceurs maison

**🌱 PEANUT BUTTER TOAST - 7,50€**  
Pain de campagne toasté, beurre de cacahuète maison, banane, myrtilles ou framboises, graines de chia

**🌱 BANANA BREAD - 3,90€**  
Part de cake à la banane parfumé à la cannelle, morceaux de chocolat noir & dattes fondantes

**🌱🌱 SUPER JUICY DATTES X2 - 4€**  
Dattes medjool fourées au beurre de cacahuète maison enrobées de chocolat noir & pralines

**🌱🌱 ENERGY BALLS X2 - 3,90€**  
Boules de coco et beurre de cacahuète maison enrobées de chocolat noir & pralines croustillantes

**🌱 VEGAN**

**🌾 SANS GLUTEN**

Prix nets en euros (€), TVA et service inclus. Net prices in euros (€) VAT et service included.

## Menu Açaimood

UNIQUÈMENT LA SEMAINE

**PLAT SALÉ AU CHOIX**  
(Bowls protéinés +3€)  
(Classy Toast en supplément)  
+  
**AÇAÏ BOWL SMALL**  
(Açaï, banane, granola & beurre de cacahuète maison)  
+  
**EAU DÉTOX DU JOUR**

17€

## Brunch Açaimood

ALL DAY & ALL WEEK

**TOAST GOURMAND AU CHOIX**  
(Classy Toast en supplément)  
+  
**AÇAÏ BOWL SMALL**  
(Super Bowl & extra +1€)  
+  
**EAU DÉTOX DU JOUR**  
+  
**THÉ OU CAFÉ**

24€

## Brunch Coloré

ALL DAY & ALL WEEK

**TOAST GOURMAND AU CHOIX**  
(Classy Toast en supplément)  
+  
**AÇAÏ BOWL MEDIUM**  
(Super Bowl & extra +1€)  
+  
**BOISSON AU CHOIX**  
(Smoothie 300mL ou boisson fraîche ou boisson chaude)

25,50€

## Bowls salés

**🌱 HAWAÏ BOWL VEGAN - 11€**  
Riz vinaigré (sans sucre), avocat, radis, mangue, chou rouge, édamamé, concombre, wakamé, duo de sésames, germes de betterave & oignons frits.  
*Inclus dans notre menu.*

**🌱 HAWAÏ BOWL PROTÉINÉ\* - 14€**  
Saumon frais mariné, riz vinaigré (sans sucre), avocat, radis, mangue, chou rouge, édamamé, concombre, wakamé, duo de sésames, germes de betterave & oignons frits.  
*+3€ en menu.*

**🌱 SAMBA BOWL PROTÉINÉ\* - 14€**  
Saumon frais mariné, riz vinaigré (sans sucre), avocat, mangue, édamamé, poivrons rouges marinés, duo de sésames & oignons frits.  
*+3€ en menu.*

**🌱 (SIDE) BURRATA SALADE - 9,80€**  
Pousse d'épinard, burrata crémeuse 125g, compotée de tomates séchées, poivrons marinés, morceaux de tomates séchées. Servi avec pain toasté.  
*Non inclus dans nos menus.*

Sauces au choix : Soja Ginger (salée) ou Sweety Lime (soja sucré citronné)

\* Version végétane avec des aiguillettes protéinées végétales

## Toasts gourmands

**CLASSY TOAST**  
**GUAC BURRATA & SALADE - 15,50€**  
Pain frais de campagne toasté, écrasé d'avocat, tomates séchées, noix, grenade, burrata crémeuse 125g et oignons frits.  
*+4,50€ en menu.*

**CLASSY TOAST HOUMOUS, ŒUF & SALADE - 13€**  
Pain frais de campagne toasté, houmous au basilic, tomates séchées, œuf mollet, paprika, noix, duo de sésame et oignons frits.  
*+2€ en menu.*

**CLASSY TOAST PINKY & SALADE - 12€**  
Pain frais de campagne toasté, houmous rose pointe de betterave maison, avocat taillé en rose, grenades, fêta, tomates séchées, graines de courge & oignons frits.  
*+1€ en menu.*

**🌱 TOAST GUACAMOLE MAISON & SALADE - 11€**  
Pain frais de campagne toasté, guacamole maison, duo de sésames, tomates cerises, grenades, radis & oignons frits.  
*Inclus dans nos menus.*

**TOAST CREAM CHEESE AVOCAT & SALADE - 11€**  
Pain frais de campagne toasté, cream cheese wasabi, avocat taillé en rose, duo de sésame, concombre, germes de betterave, radis & oignons frits.  
*Inclus dans nos menus.*

## EXTRAKIFFS

Œuf frais mollet : +3,50€ Saumon fumé : +3,50€  
Burrata crémeuse 125g : +4€ Houmous maison : +3€