



L'açai bowl comme à Rio !

açaï & you

X

THE FRENCH DONUTS

Homemade since 2013.

Édition limitée

avec la collab du moment !

L'INCROYABLE DONUT

Donut moelleux fourré à la crème d'açai maison et zeste de citron. Glaçage à l'incontournable beurre de cacahuète et morceaux de cacahuètes caramélisés.

5€

La version salée est dispo dans notre menu !

Açaï Bowl



SPRING BOWL – FRAISE

Base de crème d'acai riche en antioxydants, banane, fraises, granola maison croquant, beurre de cacahuète maison & mix de graines (chia, courge, baies de goji).
inclus dans nos brunchs.

S

9,50€

M

11,50€

L

14,50€

Salée



RIO BOWL PROTÉINÉ

Riz vinaigré (sans sucre), aiguillettes végétales, fèves édamamé, choux rouge, humous maison pointe de betterave, poivrons marinés, duo de sésame, oignons frits. Sauce au choix.

+3€ en menu

14€



VEGAN



SANS GLUTEN

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



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

 **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

 **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)

 **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)

EXTRA KIFFS

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/GOURDE
(-5% SUR NOS BOISSONS TO GO)
8€/10€

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. Demandez la liste des allergènes à l'Açaïteam!

Menu Açaïmood

UNIQUEMENT 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 Açaïmood

ALL DAY & ALL WEEK

TOAST GOURMAND AU CHOIX
(Classy Toast, Donut en supplément)

+
AÇAÏ BOWL SMALL
(Super Bowl & extra en supplément)

+
EAU DÉTOX DU JOUR

+
THÉ OU CAFÉ

24€

Brunch Coloré

ALL DAY & ALL WEEK

TOAST GOURMAND AU CHOIX
(Classy Toast, Donut en supplément)

+
AÇAÏ BOWL MEDIUM
(Super Bowl & extra en supplément)

+
BOISSON AU CHOIX
(Smoothie 300ml ou boisson fraîche ou boisson chaude)

25,50€

Bowls salés

 **HAWAÏ BOWL VÉGANE - 11€**
Riz vinaigré (sans sucre), avocat, radis, mangue, choux 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, choux 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 Sweet Lime (soja sucré citronné)

* Version végétane avec des aiguillettes protéinées végétales

Toasts gourmands

THE PURPLE DONUT
SAUMON, OEUF ET AVOCAT - 15,50€
Délicieux Donut by The French Donut, cream cheese pointe de wasabi, saumon fumé, oeuף mollet, avocat en tranche, paprika, oignons frits, ciboulette. Servit avec sirop d'érable et salade.
+4,50€ en menu.

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 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.

EXTRA KIFFS

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

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 Gingembre.

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 ou 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€

Prix nets en euros (€), TVA et service inclus. Demandez la liste des allergènes à l'Açaïteam!

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



acaïandyou.fr Wifi : feellikerio