

SUCRÉ

100% NATUREL

Açaï Bowls

NEW - SUPER BOWL . Figue & Chips

Base de crème d'açaï riche en antioxydants, banane, figue, chips de banane, granola maison croquant, beurre de cacahuète maison & mix de graines (chia, courge, baies de goji). +1€ en brunch

SUPER BOWL . Ananas & Coco

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

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

SPRING BOWL . Fraise

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

BERRY BOWL . Myrtilles

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 . Mangue

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).

EXTRAS KIFFS

EXTRA TOPPINGS : FRUIT FRAIS, GRANOLA MAISON, BEURRE DE CACAHUÈTE MAISON COCO RAPEE, CHIPS DE COCO, CHIPS DE BANANES, MIX DE GRAINES 

+1€

EXTRA: PÂTE DE COOKIE MAISON

+2€

L'ÉPICERIE 100% MAISON

POT DE BEURRE DE CACAHUÈTE 
300g : 7,90€

PULPE D'ACAÏ BIO 380G
9,5€

SACHET DE GRANOLA MAISON
300g : 9,90€

MUG (-5% SUR NOS BOISSONS TO GO)
8€

TOTEBAG 100% COTON
8€

BOL COCO ECO FRIENDLY
8€

Cake & douceurs maison

PEANUT BUTTER TOAST 7,5

Pain de campagne toasté, beurre de cacahuète maison, banane, myrtilles ou framboises, graines de chia

BANANA BREAD 3,9

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 3,9

Boules de coco et beurre de cacahuète maison enrobées de chocolat noir & pralines croustillantes

S M L

10,5 12,5 15,5

10,5 12,5 15,5

10 12 15

9,5 11,5 14,5

9,5 11,5 14,5

9,5 11,5 14,5

BOISSONS

100% À BOIRE

Smoothies maison 30cl 42cl

JUST AÇAÏ 4,9 6,9
Açaï & banane

THANK YOU BERRY MUCH 4,9 6,9
Fraises, banane & lait d'avoine

AVOCAT COMMIS D'OFFICE 4,9 6,9
Avocat, dattes & lait d'avoine

PINKY BLENDER 4,9 6,9
Fruit du dragon, litchie & agave.

PASSIONÉMANGUE 5,4 7,4
Pulpe de mangue, fruit de la passion, graines de chia.

SUPER CHOCO PROTEINÉ 5,4 7,4
Cacao, dattes, avoine, beurre de cacahuète maison, banane, flocons d'avoine & lait d'avoine.

ANTI-BLUES 5,4 7,4
Spiruline, ananas, concombre, épinard, citron vert & agave.

RIO VIBES 5,4 7,4
Fraises, ananas, feuille de menthe & citron vert.

JUS D'ORANGE PRÉSSÉE 4 6

Frais et éco-responsable

LEMONAID Citron, passion ou Ginger 4

CHARITEA Vert, Noir ou Red Rooibos 4

EAU DE COCO 3,5

Chaud et cocooning

CHOCOLAT CHAUD MAISON 5,2
Chocolat chaud à base d'açaï au goût naturel de chocolat et cacao avec lait chauffé à la vapeur. lait d'avoine ou lait entier

CHAÏ LATTÉ 5,2
Thé infusé aux épices avec lait texturisé à l'avoine ou lait entier.

MATCHA LATTÉ 5,2
Thé japonais au lait d'avoine ou lait entier.

CHARCOAL LATTÉ 5,2
Charbon actif infusé dans lait d'avoine ou lait entier avec sucre de coco

GOLDEN LATTÉ 5,2
Infusion de curcuma, gingembre, poivre & cannelle dans lait d'avoine ou lait entier.

PEA FLOWER LATTÉ 5,2
Pois papillon infusé dans lait d'avoine ou lait entier, gingembre & sucre de coco

THÉ DAMMANN FRÈRES 3,5
Vert, Menthe, Miss Dammann (vert, gingembre, citron, passion) ou Carcadet provence (hibiscus, abricot, pêche).

CAPPUCCINO 3,7
Au lait d'avoine ou lait entier

CAFÉ LATTÉ 4,2
Double expresso avec lait texturisé à la vapeur. Lait d'avoine ou lait entier

ESPRESSO 2

ALLONGÉ 2,5

DOUBLE ESPRESSO 3

AMERICANO 3

Version Iced/Glacée **+0,5**

Extra Lait d'amande **+1**

Version 42cl (To go only) **+1,5**

Prix net, TVA et service inclus . Net prices, VAT and service included . Tous les prix sont en € . All prices are in €

SALÉ
100% FRAIS

Bowls salés

RIO BOWL VEGAN PROTÉINÉ

Riz vinaigré (sans sucre), aiguillettes végétales, fèves édamamé, choux rouge, humous maison pointe de betterave, poivrons marinés, duo de sésame, oignons frits. Supplément +3€ en menu.

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

Version végan avec des aiguillettes protéinées végétales

HAWAI BOWL VEGAN

Riz vinaigré (sans sucre), avocat, radis, mangue, choux rouge, édamamé, concombre, wakamé, duo de sésames, germes de betterave & oignons frits. Inclus dans notre menu.

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

Version végan avec des aiguillettes protéinées végétales

HAWAI BOWL PROTÉINÉ

Saumon frais mariné, riz vinaigré (sans sucre), avocat, radis, mangue, choux rouge, édamamé, concombre, wakamé, duo de sésames, germes de betterave & oignons frits. Supplément +3€ en menu.

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

Version végan avec des aiguillettes protéinées végétales

SAMBA BOWL PROTÉINÉ

Saumon frais mariné, riz vinaigré (sans sucre), avocat, mangue, édamamé, poivrons rouges marinés, duo de sésames & oignons frits. Supplément +3€ en menu.

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

Version végan avec des aiguillettes protéinées végétales

(SIDE) BURRATA SALADE

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.

Menu

MENU ACAIMOOD

uniquement en semaine

PLAT SALÉ AU CHOIX
(Bowl protéiné +3€)
(Classy Toast extra)

+

AÇAÏ BOWL **S**
(Açaï, banane, granola &
beurre de cacahuète maison)

+

EAU DÉTOX DU JOUR

17 €

MENU ACAIMOOD

uniquement en semaine

PLAT SALÉ AU CHOIX
(Bowls protéinés +3€)
(Classy Toast en supplément)

+

AÇAÏ BOWL **S**
(Açaï, banane, granola &
beurre de cacahuète maison)

+

EAU DÉTOX DU JOUR

17 €

Nos Menus

BRUNCH AÇAIMOOD

all day & all week

TOAST GOURMAND AU CHOIX
(Classy Toast en supplément)

+

AÇAÏ BOWL **S**
(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 **M**
(Super Bowls & extra +1€)

+

BOISSON AU CHOIX
(Smoothie 300mL ou boisson
fraîche ou boisson
chaude)

25,5 €

SALÉ
100% YUMMY

All day Brunch - Toasts gourmands

CLASSY TOAST GUAC - BURRATA, FIGUES & SALADE

Pain frais de campagne toasté, écrasé d'avocat, tomates séchées, noix, figue, burrata crémeuse 125g, confit de tomate et oignons frits. Supplément +4,5€ en menu.

CLASSY TOAST HUMOUS BASILIC & ŒUF & SALADE

Pain frais de campagne toasté, houmous au basilic, tomates séchées, oeuf mollet, paprika, noix, duo de sésame et oignons frits. Supplément +2€ en menu.

CLASSY TOAST PINKY AVOCAT FETA & SALADE

Pain frais de campagne toasté, houmous rose pointe de betterave maison, avocat taillé en rose, grenades, fêta, tomates séchées, graines de courge et oignons frits. Supplément +1€ en menu.

TOAST GUACAMOLE MAISON & SALADE

Pain frais de campagne toasté, guacamole maison, duo de sésames, tomates cerises, grenades, radis et oignons frits. Inclus dans nos menus.

TOAST CREAM CHEESE AVOCAT & SALADE

Pain frais de campagne toasté, cream cheese wasabi, avocat taillé en rose, duo de sésame, concombre, germes de betterave, radis et oignons frits. Inclus dans nos menus.

 Sans Gluten
 Végétarien
 Végan

EXTRAS KIFFS

EXTRA OEUF FRAIS MOLLET 3,5€  EXTRA BURRATA CREMEUSE 125G 4€  EXTRA SAUMON FUMÉ 3,5€  EXTRA HOUMOUS MAISON 3€ 