

L'acaï bowl comme à Rio !

acaï & you

Éditions limitées

Sucré



SALTED CARAMEL BOWL

Base de crème d'acaï riche en antioxydants, noix de cajou torréfiés, caramel beurre salé, myrtilles, banane, granola croquant maison, beurre de cacahuète maison, mix de graines (chia courge, baies de goji).

+1,50€ en brunch

S

11,5€

M

13,5€

L

16,5€

Salé



HOT BOWL CURRY COCO

Base de 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€

Boisson

CARAMEL PEANUT LATTE

Shot d'expresso, lait mousseux au peanut butter maison et pointe de caramel

5,5€



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 - 4€

@acaianyfr Wifi : feellikerio

Chaud & cocooning

La main noire

CHOCOLAT CHAUD MAISON - 5,20€

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

CHAÏ LATTE - 5,20€

Thé infusé aux épices avec lait texturisé.

MATCHA LATTE - 5,20€

Thé japonais au lait texturisé.

CHARCOAL LATTE - 5,20€

Charbon actif infusé dans du lait texturisé avec du sucre de coco.

GOLDEN LATTE - 5,20€

Infusion de curcuma, gingembre, poivre et cannelle dans du lait texturisé.

PEA FLOWER LATTE - 5,20€

Pois papillon infusé dans du lait texturisé, 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 avec du lait texturisé.

CAFE LATTE - 4,20€

Un double shot d'expresso avec du lait texturisé.

EXPRESSO - 2€

ALLONGÉ - 2,50€

DOUBLE EXPRESSO - 3€

AMERICANO - 3€

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

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

L'açaï bowl comme à Rio!

acaï & you

FRANÇAIS

Açaï bowls

TAILLES : **M** +2€ **L** +5€

SUPER BOWL ANANAS COCO - 10,90€
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 - 10€
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 - 10,50€
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 - 10€
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

CREAMY BLACK WAFFLE - 11,50€
Gaufre au charbon végétal, beurre de cacahuète maison, fruits rouges, banane, crème d'açaï, coco

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

BANANA BREAD - 4€
Part de cake à la banane parfumé à la cannelle, morceaux de chocolat noir & dattes fondantes

SUPER JUICY DATTES X2 - 4,20€
Dattes medjool fourées au beurre de cacahuète maison enrobées de chocolat noir & pralines

ENERGY BALLS X2 - 4€
Boules de coco et beurre de cacahuète maison enrobées de chocolat noir & pralines croustillantes

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

17,90€

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

HAWAI BOWL VEGAN - 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.

HAWAI 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.

RIO BOWL PROTÉINÉ - 14€
Riz vinaigré (sans sucre), aiguillettes végétales, fèves édamamé, choux rouge, houmous maison, poivrons marinés, duo de sésame, oignons frits.
+3€ en menu.

(TO SHARE) 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 & Gaufres

CLASSY BLACK WAFFLE - 15€
Gaufre au charbon végétal, pinky humous maison, tranches de saumon fumé, grenade, oeuf mollet & sauce golden passion paprika maison, crispy onion.
+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 HOUMOUS MAISON & SALADE - 12€
Pain frais de campagne toasté, houmous maison, avocat taillé, grenades, tomates cerises ou 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, duo de sésame, concombre, germes de betterave, radis & oignons frits.
Inclus dans nos menus.

EXTRAKIFFS

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