

L'acaï bowl comme à Rio !

acaï & you

Éditions limitées

Sucré



SPRING BOWL

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

S

10€

M

12€

L

15€

PIMPE TON BOWL AVEC :

Beurre d'amande maison : +2,5€

Boisson

ICED BERRY MATCHA

Coulis de fruits rouges, lait & matcha

6€

DIRTY CHAÏ

Shot d'expresso, chaï et lait texturé

5,5€



VEGAN



SANS GLUTEN

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

Smoothies maison

	30cl	40cl
JUST AÇAÏ Açaï & banane.	4,90€	6,90€
THANK YOU BERRY MUCH Fraises, banane & lait d'avoine.	4,90€	6,90€
AVOCAT COMMIS D'OFFICE Avocat, dattes & lait d'avoine.	5,40€	7,40€
PINKY BLENDER Fruit du dragon, litchie & agave.	5,40€	7,40€
PASSIONÉMANGUE Pulpe de mangue, fruit de la passion, graines de chia.	5,40€	7,40€
SUPER CHOCO PROTEINÉ Cacao, dattes, avoine, beurre de cacahuète maison, banane & lait d'avoine.	5,40€	7,40€
ANTI-BLUES Spiruline, ananas, concombre, épinard, citron vert & agave.	5,40€	7,40€
RIO VIBES Fraises, ananas, feuille de menthe & citron vert.	5,40€	7,40€
JUS D'ORANGE PRESSÉE	4,50€	6,50€

Frais & éco-responsable

LEMONAID - 4€
Citron, passion ou Ginger.

CHARITEA - 4€
Vert, Noir ou Red Rooibos.

EAU DE COCO - 4€

Detox

GREEN - 5,4€
Ananas, pomme verte, concombre et citron.

RED - 5,4€
Carotte, gingembre, pomme, bettrave.

Chaud & réconfortant

La main noire

CHOCOLAT CHAUD ONCTUEUX - 5,20€

CHAÏ LATTE - 5,20€
Thé infusé aux épices avec lait texturisé.

MATCHA LATTE - 5,20€
Thé japonais au lait texturisé.

GOLDEN LATTE - 5,20€
Infusion de curcuma, gingembre, poivre & cannelle dans du lait texturisé.

PINK VANILLA LATTE - 5,50€
Latté rose légèrement épicé & extrait de vanille.

BANANA LATTE - 5,90€
Mix de banane & shot d'expresso, lait texturisé, brochette de banane flambée.

PEANUT BUTTER LATTE - 5,50€
Un shot d'expresso, lait mousseux au peanut butter maison.

CAFE LATTE - 4,50€
Un double shot d'expresso avec du lait texturisé.

CAPPUCCINO - 4€
Un shot d'expresso avec du lait texturisé.

EXPRESSO - 2,50€

ALLONGÉ - 3€

DOUBLE EXPRESSO - 3€

THÉ PALAIS DES THÉS - 4€
Jardin tropical (infusion)
Détox brésilienne (thé vert)
Thé du Hammam Black Leaf (thé noir)

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

Prix nets en euros (€), TVA et service inclus. Net prices in euros (€) VAT et service included.
**Peut contenir des traces d'arachide et fruits à coques.
Liste complète des allergènes disponible auprès de nos équipes.

L'açaï bowl comme à Rio !

açaï & you

FRANÇAIS

Açaï bowls

TAILLES : **M** +2€ **L** +5€

SALTED CARAMEL CASHEW - 11,50€

Base de crème d'açaï 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).

+1,5€ en menu Brunch.

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).

+1€ en menu 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).

Inclus en menu 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).

Inclus en menu Brunch.

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€
Beurre d'amande maison : +2,5€
Sirop d'érable : +1,5€

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€

Douceurs maison

passé au comptoir
pour découvrir nos
douceurs du jour !

L'INCROYABLE DONUT - 5,50€

Donut moelleux fourré à la crème d'açaï maison & zeste de citron, avec un glaçage beurre de cacahuètes maison.

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 fourrées 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.
**Peut contenir des traces d'arachide et fruits à coques.
Liste complète des allergènes disponible auprès de nos équipes.

Menu Breakie

UNIQUEMENT EN SEMAINE
(HORS JOUR FÉRIÉ)

SNACK MAISON
Banana bread

+
AÇAÏ BOWL SMALL
(Açaï, banane, granola & beurre de cacahuète maison)

+
BOISSON
(Smoothie 300mL ou boisson fraîche ou boisson chaude)

16€

Menu Açaïmood

UNIQUEMENT EN SEMAINE
(HORS JOUR FÉRIÉ)

PLAT SALÉ AU CHOIX
(Bowls protéinés +3€)

+
AÇAÏ BOWL SMALL
(Açaï, banane, granola & beurre de cacahuète maison)

+
EAU DÉTOX DU JOUR

17,90€

Menu Brunch coloré

PLAT BRUNCH AU CHOIX
(Salty waffle +1,5€)

+
AÇAÏ BOWL AU CHOIX - SMALL

+
BOISSON AU CHOIX
(Extra +1€ pour les boissons > 5,2€)

27,90€

Bowls salés

BAHIA 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 Açaïmood.

BAHIA 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 Açaïmood.

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 Açaïmood.

CURRY BOWL - 14€

Base de riz coco, aiguillettes végétales marinées au curry rouge, crème de coco et arachides, avocat, concombre, Ananas, poivrons marinés, oignons frits et coco râpée.

+3€ en menu Açaïmood.

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

* Version végétane avec des aiguillettes protéinées végétales

Brunch

SALTY WAFFLE SAUMON GUAC - 16,5€

Gaufre fluffy, saumon fumé, crème aérée au citron, oeuf mollet, guacamole maison, oignons frits & cheddar fondu.
+5,5€ en menu Açaïmood.
+1,5€ en menu Brunch.

COPA TACO - 15,5€

Tacos de blé x3, sauce salsa à l'émincé végétal & olive, guacamole maison, choux rouge croquant, maïs, oignons frits.
+4,5€ en menu AçaïMood.

PURPLE DONUT SAUMON, OEUF ET AVOCAT - 15,5€

Délicieux donut, cream cheese, pointe de wasabi, saumon fumé, oeuf mollet, avocat en tranche, paprika, oignons frits, ciboulette. Servit avec sirop d'érable et salade.
+4,5€ en menu Açaïmood.

SWEET WAFFLE OU FRENCH TOAST - 15€

Gaufre sucrée ou French Toast au choix.
• **Fruits rouges** : fruits rouges frais, crème montée, crème de pistache maison & pistaches concassées, sirop d'érable.
• **Caramel** : caramel beurre salé, crème montée, beurre de cacahuètes maison, cacahuètes & bananes caramélisées, pépites de chocolat, sirop d'érable.
+4€ en menu Açaïmood.

EXTRAKIFFS

Œuf frais mollet bio : +3,50€ Saumon fumé : +3,50€