

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
<b>JUST AÇAÏ</b> Açaï & banane.	4,90€	6,90€
<b>THANK YOU BERRY MUCH</b> Fraises, banane & lait d'avoine.	4,90€	6,90€
<b>PINKY BLENDER</b> Fruit du dragon, litchie & agave.	5,40€	7,40€
<b>PASSIONÉMANGUE</b> Pulpe de mangue, fruit de la passion, graines de chia.	5,40€	7,40€
<b>RIO VIBES</b> Fraises, ananas, feuille de menthe & citron vert.	5,40€	7,40€
<b>JUS D'ORANGE PRESSÉE</b>	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

25cl

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

**RED - 5,4€**  
Carotte, gingembre, pomme, betterave.

## 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€

## SUPER BOWL

### 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.

## 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.

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

Délicieux donut, cream cheese, 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 - 15€

• **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€



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.