

L'açai bowl comme à Rio !

açaï & you

Éditions limitées

Sucré



SPRING BOWL

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

Inclus dans le brunch.

S

10€

M

12€

L

15€

PIMPE TON BOWL AVEC :

Crème d'amande maison : +2,50€

Salé

MISO GRILLED CHEESE

Pain brioché grillé, tomates confites, caviar d'aubergine au miso blanc & ciboulette, oignons et cheddar.

Inclus en menu brunch.

+3€ en menu AçaïMood.

14€

Snack

PISTACHIO BALLS x2

Crème de pistache pure maison et cheveux d'ange croustillants enrobées de chocolat au lait.*

5€

T'as la réf ?



VEGAN



SANS GLUTEN

Prix nets en euros (€), TVA et service inclus.
Net prices in euros (€) VAT et service included.
*peut contenir des traces d'arachide.

Smoothies maison

	30cl	42cl
JUST AÇAÏ Açaï & banane.	4,90€	6,90€
THANK YOU BERRY MUCH Fraises, banane & lait d'avoine.	4,90€	6,90€
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€
RIO VIBES Fraises, ananas, feuille de menthe & citron vert.	5,40€	7,40€
JUS D'ORANGE PRESSÉE	4.5€	6.5€

Iced Specials

42cl

ICED MANGO MATCHA - 6€
Purée de mangue, lait frais, glaçons et matcha.

Frais & éco-responsable

LEMONAID - 4€
Citron, passion ou Ginger.

CHARITEA - 4€
Vert, Noir ou Red Rooibos.

EAU DE COCO - 4€

Chaud & cocooning

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 et cannelle dans du lait texturisé.

PEA FLOWER LATTE - 5,20€
Pois papillon infusé dans du lait texturisé, gingembre & sucre de coco.

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

CAFE LATTE - 4,20€
Un double shot d'expresso avec du lait texturisé.

CAPPUCCINO - 3,70€
Un shot d'expresso avec du lait texturisé.

EXPRESSO - 2€

ALLONGÉ - 2,50€

DOUBLE EXPRESSO - 3€

AMERICANO - 3€

THÉ DAMMANN FRÈRES - 3,50€
Vert, Menthe, Miss Dammann (vert, gingembre, citron, passion) ou Carcadet provence (hibiscus, abricot, pêche)

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.
Eau potable à disposition.

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

Açaï bowls

TAILLES : **M** +2€ **L** +5€

BOWL SALTED CARAMEL CASHEW - 12€

Base de crème d'açaï riche en antioxydants, noix de cajou torréfiés, caramel beurre salé, myrtilles, banane, granola croquant maison aux noix, amandes, baies de goji et graines de courge**, beurre de cacahuète maison.

+1,50€ en brunch

SUPER BOWL FRAMBOISES - 10,50€

Base de crème d'açaï riche en antioxydants, banane, framboises, granola croquant maison aux noix, amandes, baies de goji et graines de courge**, beurre de cacahuète maison.

+0,5€ en brunch

BERRY BOWL - 10€

Base de crème d'açaï riche en antioxydants, banane, myrtilles, granola croquant maison aux noix, amandes, baies de goji et graines de courge**, beurre de cacahuète maison.

MANGO BOWL - 10€

Base de crème d'açaï riche en antioxydants, banane, mangue, granola croquant maison aux noix, amandes, baies de goji et graines de courge**, beurre de cacahuète maison.

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

Épicerie 100% maison

POT DE BEURRE DE CACAHUÈTE - 300G
7,90€

CRÈME D'AMANDES GRILLÉES - 280G
13€

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

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.
**Peut contenir des traces d'arachide et fruits à coques.
En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, merci d'informer notre équipe.
Eau potable à disposition.

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 Açaimood

UNIQUEMENT EN SEMAINE
(HORS JOUR FÉRIÉ)

PLAT SALÉ AU CHOIX

(Bowls protéinés +3€)
(Classy Toast en supplément)

+

AÇAÏ BOWL SMALL

(Açaï, banane, granola & beurre de cacahuète maison)

+

EAU FRUITÉE INFUSÉE DU JOUR

17,90€

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

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.

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.

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.

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

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

* Version végane avec des aiguillettes protéinées végétales

Pour une version sans gluten, demandez l'option sans oignon et sans sauce soja !

Toasts gourmands

CLASSY TOAST

GUAC BURRATA & SALADE - 15,50€

Pain frais de campagne toasté, guacamole maison, tomates séchées, noix, grenade, burrata crémeuse 125g et oignons frits.

+4,50€ 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, avocat taillé en rose, 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€

