

L'açai bowl comme à Rio !

# açaï & you

## Éditions limitées

### Sucré



#### **SALTED CARAMEL BOWL**

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).

*+1,50€ 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

**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

**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).

**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

**L'INCROYABLE DONUT - 5,50€** 

Donut moelleux fourré à la crème d'açaï maison et zeste de citron. Glaçage à l'incontournable beurre de cacahuète et morceaux de cacahuètes caramélisés.

**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 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.



## 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

**HAWAÏ BOWL VEGAN - 11€**  
Riz vinaigré (sans sucre), avocat, radis, mangue, chou rouge, édamamé, concombre, wakamé, duo de sésames, germes de betterave & oignons frits.  
*Inclus dans notre menu.*

**HAWAÏ BOWL PROTÉINÉ\* - 14€**  
Saumon frais mariné, riz vinaigré (sans sucre), avocat, radis, mangue, chou 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, chou 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 gourmands

**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.

**THE PURPLE DONUT SAUMON, OEUF ET AVOCAT - 15,50€**   
Délicieux Donut by The French Donut, cream cheese pointe de wasabi, saumon fumé, oeuf mollet, avocat en tranche, paprika, oignons frits, ciboulette. Servit avec sirop d'érable et salade.  
+4,50€ en menu.

**CLASSY TOAST HOUMOUS MAISON & SALADE - 12€**  
Pain frais de campagne toasté, houmous maison, avocat taillé, grenades, fêta, 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 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€  
Houmous maison : +3€  
Fêta : +3€