

L'acaï bowl comme à Rio !

# acaï & you

## Éditions limitées

### Sucré



#### **SPRING BOWL**

Base de crème d'acaï 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 de pistache maison : +3€

Shop ton pot entier de praliné pistache !

### Salé

#### **PISTACHIO GRILLED CHEESE**

Pain brioché grillé, tomates confites, caviar d'aubergine, pesto de pistache & ciboulette, oignons et cheddar.

*+4€ en menu.*

**15€**



### Snack

T'as la réf ?

#### **PISTACHIO BALLS x2**

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

**5.5€**

### Drinks

#### **PISTACHIO MATCHA OU LATTE**

Matcha ou shot d'espresso (au choix), praliné pistache, lait texturisé.

**6.5€**



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
<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>	4.5€	6.5€

## Iced Specials

**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

### FLUFFY WAFFLE SUCRÉE - 11,50€

Gaufre fluffy, 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.  
\*\*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 FERIÉ)

### SNACK MAISON

Banana bread

+

### AÇAÏ BOWL SMALL

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

+

### BOISSON

(Smoothie 300ml ou boisson fraîche ou boisson chaude < 5,2€)

16€

## Menu Açaimood

UNIQUEMENT EN SEMAINE  
(HORS JOUR FERIÉ)

### 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)

(Extra +1€ pour les boissons > 5,2€)

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 & Gaufres

### CLASSY WAFFLE - 15€

Gaufre fluffy, 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, guacamole maison, tomates séchées, noix, grenade, burrata crémeuse 125g et oignons frits.

+4,50€ en menu.

### PINKY TOAST HOUMOUS MAISON & SALADE - 12€

Pain frais de campagne toasté, pinky houmous maison, avocat taillé, grenades, tomates cerises ou séchées, graines de courge & oignons frits. (+option féta)

+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.

### EXTRAKIFFS

Œuf frais mollet : +3,50€  
Burrata cremeuse 125g : +4€

Saumon fumé : +3,50€



VEGAN

SANS GLUTEN