

L'açai bowl comme à Rio !

açaï & you

Éditions limitées

Sucré

CINNAMON APPLE BOWL

Base de crème d'açaï riche en antioxydants, pommes caramélisées à la cannelle, banane, granola croquant maison, beurre de cacahuète maison, mix de graines (chia courge, baies de goji).

+1€ en brunch.

S

11€

M

13€

L

16€

PIMPE TON BOWL AVEC :

Crème noisette maison : +3€

Salé

GRILLED CHEESE

Pain brioché grillé, tomates confites, caviar d'aubergine, oignons et cheddar.

+3€ en menu brunch.

14€

Boisson

ICED MANGO MATCHA

Purée de mangue, lait frais, glaçons et matcha.

6€

DIRTY CHAI

Shot d'expresso, chaï et lait texturé.

5.5€

Option lait d'avoine : +0,5€



VEGAN



SANS GLUTEN

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

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€

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 torrifiés, 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 maison : +2€
Crème 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€

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.
**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)

16€

Menu Açaïmood

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)

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 végétane avec des aiguillettes protéinées végétales

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.

THE PURPLE DONUT

SAUMON, OEUF ET AVOCAT - 15,50€

Délicieux Donut by The French Donut, cream cheese, saumon fumé, oeuf mollet, avocat en tranche, paprika, oignons frits, ciboulette. Servit avec sirop d'érable et salade.

+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 cremeuse 125g : +4€

Saumon fumé : +3,50€

