

NOS BOWLS DE SAISON

AVRIL
ORIENTALE 🌱
13,90€
📍 19,50€

Poulet, aubergines grillées*, pousses d'épinard, quinoa façon taboulé, carottes râpées, pois chiches marinés, poivronnade, mélange d'herbes, huile d'olive et citron.

MAI
MOZZBERRY 🌱
13,90€
📍 19,50€

Pâtes semi-complètes bio, fraises, mozzarella di Bufala AOP, roquette, concombre, tomates cerises, courgettes marinées, croûtons, vinaigrette basilic miel.

JUIN
SUNNY BOWL
13,90€
📍 19,50€

Melon, coppa, pastèque, pâtes, feta AOP, roquette, concombre, chips de pita, sauce olive balsamique.

JUILLET
SWEET GREEN 🌱
15,90€
📍 21,50€

Poulet, abricots moelleux, mozzarella di Bufala AOP, mesclun, quinos d'Anjou, edamame*, courgettes marinées, mix de graines, vinaigrette framboise.

AOÛT
SANTORIN 🌱
13,90€
📍 19,50€

Feta AOP, duo de riz de Camargue IGP, pousses d'épinard, concombre, tartare de tomates, olives de Kalamata AOP, duo de poivrons grillés*, chips de pita, huile d'olive et citron.

SEPTEMBRE
DIONYSOS
15,90€
📍 21,50€

Raisin, jambon blanc sans nitrite, ricotta poivrée, mesclun, betterave crue râpée, champignons de Paris, chou rouge, noix, vinaigrette sésame soja.

NOS SANDWICHS 9,90€ 📍 15,50€

LE MÉDITERRANÉEN 🌱
FALAFELS

Falafels de pois chiches, feta AOP, concombre, pousses d'épinard, noix et sauce fromage frais & herbes.

LE RUSTIQUE JAMBON

Jambon blanc sans nitrite, Grana Padano AOP, champignons de Paris, mâche, oignons frits et sauce fromage frais & herbes.

LE BAGNAT THON

Thon, oeuf dur plein air, tomates cerises, mesclun, ciboulette et sauce fromage frais & herbes.

LE COCORICO POULET

Poulet, Grana Padano AOP, tomates cerises, mesclun, ciboulette et sauce fromage frais & herbes.

L'ITALIEN 🌱
MOZZARELLA DI BUFALA AOP

Tomates cerises, mozzarella di Bufala AOP, roquette, ciboulette et sauce fromage frais & herbes.

L'ÉPICURIEN
COPPA

Coppa, abricots moelleux, noix, ricotta poivrée & roquette.

NOS BOWLS INTEMPORELS

RAINBOWL 🌱
12,20€
📍 17,90€

Falafels de pois chiches, mâche, quinoa d'Anjou, betterave crue râpée, carottes râpées, brocoli, noix et sauce vinaigrette Jour.

MEDITERRANEAN TUNA
13,90€
📍 19,50€

Thon, feta AOP, mâche, duo de riz de Camargue IGP, tomates cerises, maïs, duo de poivrons grillés*, chips de pita, ciboulette et huile d'olive & quartier de citron.

AVO CAESAR
15,90€
📍 21,50€

Poulet, avocat, mesclun, pâtes, tomates cerises, champignons de Paris, concombre, Grana Padano AOP, croûtons aux herbes et sauce Caesar.

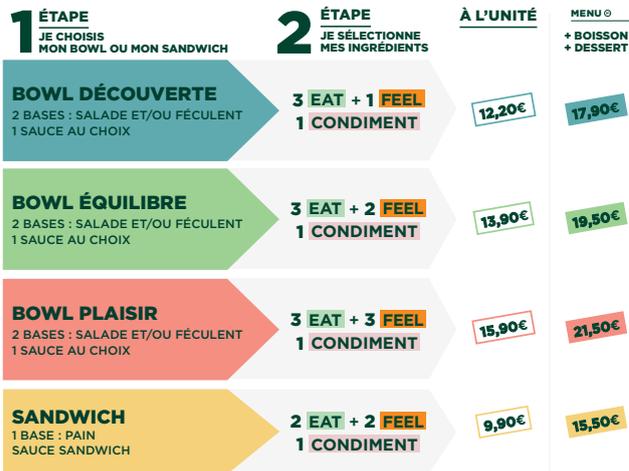
POKÉ SAUMON
15,90€
📍 21,50€

Saumon citron ciboulette*, riz IGP vinaigré, carottes râpées, radis, edamame*, mangue, avocat, graines de sésame, grenade et vinaigrette sésame soja.

AUTRES ENVIES SALÉES

SOUFFLÉ CHORIZO & EMMENTAL 4,90€
QUICHE CHÈVRE & ÉPINARDS 🌱 6,50€

NOS BOWLS ET SANDWICHS SUR MESURE



NOS BASES

Mâche - Mesclun - Roquette - Riz IGP vinaigré 🌱 - Carottes râpées - Pousses d'épinard 🌱
Pâtes 🌱 - Pâtes semi-complètes bio 🌱 - Quinoa d'Anjou 🌱 - Duo de riz de Camargue IGP 🌱

EAT	FEEL	LES PROTÉINES :	CONDIMENT
BETTERAVE CRUE RÂPÉE BROCOLI 🌱 CAROTTES RÂPÉES CHAMPIGNONS DE PARIS 🌱 CHOU ROUGE 🌱 CONCOMBRE COURGETTES MARINÉES À LA MENTHE EDAMAME 🌱 MAÏS 🌱 MELON OIGNONS ROUGES PICKLES OLIVES DE KALAMATA AOP 🌱 PÂTEQUE* POIS CHICHES MARINÉS 🌱 RADIS RAISIN FRAIS* TABOULÉ DE QUINOA 🌱 TARTARE DE TOMATES 🌱 TOMATES CERISES 🌱	LES LÉGUMES : ABRICOTS MOELLEUX* ARTICHAUTS À LA ROMAINE AUBERGINES GRILLÉES* AVOCAT DUO DE POIVRONS GRILLÉS* FRAISES* MANGUE POIVRONNADE 🌱 LES FROMAGES : FETA AOP 🌱 GRANA PADANO AOP 🌱 MOZZARELLA DI BUFALA AOP 🌱 RICOTTA POIVRÉE	FALAFELS DE POIS CHICHES 🌱 JAMBON BLANC SANS NITRITE 🌱 POULET AUX HERBES 🌱 SAUMON CITRON CIBOULETTE* 🌱 THON 🌱 TOFU FUMÉ BIO 🌱 ŒUF DUR PLEIN AIR	AMANDES 🌱 CHIPS DE PITA CIBOULETTE 🌱 CORIANDRE 🌱 CROÛTONS AUX HERBES DE PROVENCE 🌱 GRANDES DE SÉSAME 🌱 GRENADE MÉLANGE D'HERBES FRAÎCHES 🌱 MIX DE GRAINES ET FRUITS SECS 🌱 NOIX 🌱 OIGNONS FRITS 🌱

Fraises et pastèque disponibles jusqu'au 25/06. Abricots moelleux et raisin disponibles à partir du 26/06.

NOS SAUCES

Vinaigrette basilic & miel - Vinaigrette framboise - Vinaigrette sésame & soja - Vinaigrette miel moutarde - Sauce Caesar - Sauce Jour - Sauce légère 🌱 - Vinaigrette balsamique - Huile d'olive vierge extra & quartier de citron 🌱 - Huile d'olive vierge extra 🌱 - Sauce tahini 🌱

MENU JOUR = 1 BOWL OU SANDWICH + 1 BOISSON 📍 + 1 DESSERT 📍

DOUCEURS & BOISSONS

BOISSONS MAISON 33CL	DESSERTS
CITRONNADE À LA MENTHE 4,10€ +1,50€	YAOURT VANILLE OU FRAMBOISE 2,90€ 📍
THÉ GLACÉ À LA MANGUE 4,10€ +1,50€	AU LAIT DE SAVOIE 2,90€ 📍
INFUSION GLACÉE HIBISCUS, PÊCHE & GRAINES DE CHIA 4,10€ +1,50€	YAOURT GREC, MIEL ET GRANOLA SANS GLUTEN 3,90€ 📍
JUS MIXÉS MINUTE 33CL	YAOURT GREC, FRUITS FRAIS ET GRANOLA SANS GLUTEN 3,90€ 📍
JUS D'ORANGES PRESSÉES 4,90€	MANGO COCO CHIA PUDDING 3,90€ 📍
JUS DE POMMES PRESSÉES 4,90€	PEACH COCO CHIA PUDDING 3,90€ 📍
PINK PARADISE 5,90€	COMPOTE POMME VANILLE ET BRISURES DE SPÉCULOOS 3,90€ 📍
STRAWBERRY SURPRISE* 5,90€	BIRCHER MOUSSE AU CHOCOLAT VEGAN* 4,50€ +1,50€
COSY SUMMER* 5,90€	TROPICAL SMOOTHIE BOWL* 4,50€ +1,50€
GINGER ACE 5,90€	PÂTISSERIES
CALIFORNIA GREEN 5,90€	CANÉLÉ DE BORDEAUX 2,90€ 📍
CARIBBEAN PASSION* 5,90€	COOKIE CHOCOLAT BLANC* 2,90€ 📍
BOISSONS FRAÎCHES	COOKIE CHOCOLAT NOIR* 2,90€ 📍
VITTEL 50CL 2,90€ 📍	MOELLEUX AU CHOCOLAT* 3,90€ 📍
SAN PELLEGRINO* 50CL 2,90€ 📍	CAKE CITRON PAVOT* 3,90€ 📍
PERRIER* 33CL 2,90€ 📍	CARROT CAKE 3,90€ 📍
COCA-COLA* SANS SUCRES 33CL 2,90€ 📍	MUFFIN BANANA BREAD* 3,90€ 📍
COCA-COLA* 33CL 2,90€ 📍	MUFFIN MYRTILLES* 3,90€ 📍
SPRITE* 33CL 2,90€ 📍	CINNAMON ROLL* 3,90€ +1,50€
ORANGINA* 33CL 2,90€ 📍	CAFETERIE
PULCO CITRONNADE* 33CL 2,90€ 📍	ESPRESSO 5CL 2,00€
FUZE TEA 33CL 2,90€ 📍	NOISETTE 9CL 2,30€
PÊCHE INTENSE 2,90€ 📍	AMERICANO 20CL 2,30€
CITRON VERT MENTHE 3,30€ +1,50€	DOUBLE ESPRESSO 14CL 3,20€
VITTEL* UP CITRON-CITRON 3,30€ +1,50€	CHOCOLAT CHAUD 20CL 3,40€
VERT BIO 50CL 3,30€ +1,50€	CAPPUCCINO 20CL 3,40€
MONA 33CL 3,30€ +1,50€	LATTE 20CL 3,40€
FRAISE & FRAMBOISE BIO 3,30€ +1,50€	FLAT WHITE 20CL 3,40€
PÊCHE & ABRICOT BIO 3,30€ +1,50€	MOCACCINO 20CL 3,40€
JOMO 35CL 3,30€ +1,50€	ORIGINAL CHÂT 20CL 3,90€
THÉ BLANC PÊCHE HIBISCUS BIO 3,30€ +1,50€	DIRTY CHÂT 20CL 3,90€
THÉ VERT MENTHE CITRON 3,30€ +1,50€	INFUSION ROOIBOS VANILLE BIO 30CL 2,90€
GINGEMBRE BIO 3,30€ +1,50€	INFUSION VERVEINE 2,90€
TACT GINGER BEER BIO 33CL 3,30€ +1,50€	MENTHE POIVRÉE BIO 30CL 2,90€
FRUITS	THÉ EARL GREY BIO 30CL 2,90€
FRUITS FRAIS ENTIERS 1,50€	THÉ VERT BIO 30CL 2,90€
FRUITS FRAIS COUPÉS 3,30€ 📍	SUPPLÉMENT LAIT OU BOISSON VÉGÉTALE 0,50€
MÉLANGE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 4,50€ +1,50€	ALCOOL
SALADE DE FRUITS 4,50€ +1,50€	DISPONIBLES SELON POINT DE VENTE
SNACKING	BIÈRE BLONDE APPIE BIO 33CL 4,90€
PAIN MULTICÉRÉALES 0,60€	BIÈRE IPA APPIE BIO 33CL 4,90€

EAU POTABLE GRATUITE DISPONIBLE SUR DEMANDE AU COMPTOIR.

* : produits décongelés. 🌱 : peut se déguster chaud.
📍 : boissons et desserts compris dans le menu.

jour EATING GOOD FEELING GOOD

🌱 Végétarien 🌱 Vegan 🌱 Sans lactose 🌱 Sans gluten