

SALADES

ALL GREEN

BABY KALE CÆSAR 8.90€

Batavia + baby kale, poulet fermier, Grana Padano AOP, tomates cerise allongées, croûtons, oignons frits, sauce Cæsar. **527 Kcal**

CHICKEN AVOCADO 11.50€

Batavia + mélange de pousses, poulet fermier, tomates cerise allongées, maïs bio, avocat frais, mix de poivrons rôtis, oignons rouges pickles, ciboulette, sauce Légère. **471 Kcal**

MEDITERRANEAN MIX 9.50€

Mélange de pousses + pousses d'épinard, kale bio mariné, tomates cerise allongées, concombre, feta AOP, houmous de betterave, oignons rouges pickles, chips de pita, sauce Tahini. **437 Kcal**

OMEGA CRUSH 12.40€

Baby kale + roquette, pavé de saumon rôti, tomates cerise allongées, brocolis, avocat frais, coriandre, graines de courge bio, sauce Miso. **424 Kcal**

PÂTES & GRAINES

GREEN PASTA 11.50€

Pâtes bio + roquette, jambon fumé, mozzarella di Bufala, tomates cerise allongées, courgettes rôties, amandes bio, ciboulette, sauce Pesto. **538 Kcal**

FRESH QUINOA BOWL 10.30€

Quinoa + roquette, avocat frais, tomates cerise allongées, pois chiche rôtis bio, feta AOP, brocolis, amandes bio, coriandre, sauce Tahini. **723 Kcal**

SALADES FAITES À LA MINUTE, COMPOSÉES DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON.

GLUTEN FREE - LACTOSE FREE
VEGGIE

RECETTES *de printemps*

SPRING POWER BOWL 12.00€

Baby kale + riz rouge, asperges vertes, brocolis, Grana Padano AOP, œuf dur bio, radis de couleur, graines de courge bio, ciboulette, sauce Légère. **698 Kcal**

COLOR THERAPY 11.90€

Lollo verde + batavia, falafels aux petits pois, courgette rôtie, feta AOP, tomates cerise allongées, radis de couleur, houmous de betterave, coriandre, sauce Tahini. **474 Kcal**

RED CHICKEN BOWL 9.90€

Mélange de pousses + riz rouge, poulet fermier, maïs bio, œuf dur bio, tomates cerise allongées, petites olives noires, oignons rouges pickles, sauce Jour. **627 Kcal**

INTO THE WOOD 11.30€

Mélange de pousses + mâche, jambon blanc, champignons de Paris, pommes de terre grenaille rôties, pois chiche rôtis bio, câpres à tiges, mimolette, ciboulette, sauce Blue Cheese. **532 Kcal**

SALADE SUR MESURE

5.90€

2 BASES simple ou duo (extra 1.10€)

Salades, céréales ou pâtes bio

+ 3 TOPPINGS ESSENTIEL au choix (extra 0.50€)

Tomates cerise allongées	Maïs bio	Coriandre
Concombre	Câpres à tiges new	Ciboulette
Carottes rapées	Pois chiche rôtis bio new	Oignons rouges pickles
Radis de couleur new	Petites olives noires	Croûtons
Brocolis vapeur	Raisins secs bio	Chips de pita
Kale bio mariné	Oignons frits	Cacahuètes
Champignons de Paris	Graines de courge bio new	Amandes bio

+ 1 SAUCE au choix

Jour: huile de colza, vinaigre de Xérès, moutarde.

Cæsar: huile d'olive, parmesan, ail, moutarde, anchois, œuf.

Blue Cheese: bleu de Bresse, yaourt grec, œuf, ail.

Miso: huile de sésame, vinaigre de riz, miso rouge, sauce soja, mirin, jus de citron vert.

Tahini: huile de colza, purée de sésame, jus de citron.

Olive & Citron: huile d'olive, jus de citron.

Pesto: huile d'olive, vinaigre de Xérès, pesto.

Olive & Balsamique: huile d'olive, vinaigre balsamique.

Maca: huile d'olive, vinaigre de cidre, poudre de Maca.

Légère: fromage blanc, vinaigre de Xérès, moutarde, ciboulette. **new**

TOPPINGS PREMIUM

LÉGUMES & FRUITS

Houmous de betterave new	1.20€
Mix de poivrons rôtis	1.20€
Courgette rôtie	1.20€
Avocat frais	1.50€
Pommes de terre grenaille rôties	1.90€
Falafels aux petits pois new	2.10€
Asperges vertes new	2.50€
Artichauts à la romaine new	2.50€

FROMAGES

Feta AOP	1.90€
Mozzarella di Bufala	1.90€
Comté AOP 12 mois	1.90€
Grana Padano AOP	1.90€
Mimolette new	1.90€

PROTÉINES

Œuf dur bio	1.20€
Jambon blanc	2.10€
Jambon fumé	2.50€
Bacon fumé	2.50€
Poulet fermier	2.50€
Filet de thon	2.50€
Pavé de saumon rôti new	4.50€

D'AUTRES ENVIES

SANDWICHES

SMOKED SALMON SANDWICH 3.90€

Pain brioché, saumon fumé, pousses d'épinard, crème fouettée au citron et à l'aneth.

PASTRAMI LOVER SANDWICH 4.10€

Pain brioché, pastrami, mimolette, pousses d'épinard, sauce moutardée.

BACON & EGG SANDWICH 3.60€

Pain brioché, bacon, œuf, ciboulette, sauce fromage blanc et moutarde.

HAM & GOAT CHEESE SANDWICH 3.90€

Pain brioché, jambon fumé, roquette, chutney de figue, fromage de chèvre frais.

FAJITA CHICKEN SANDWICH **new** 3.90€

Pain brioché, poulet au paprika fumé, poivrons et oignons rouges confits, guacamole.

TARTES

TARTE LORRAINE 7.90€

Du bacon, des oignons caramélisés, des œufs et de la crème sur une pâte brisée au cheddar. Accompagnée d'une salade verte.

TARTE POULET AU PAPRIKA FUMÉ **new** 7.90€

Du poulet, du paprika fumé, des courgettes, des œufs et de la crème sur une pâte brisée au cheddar. Accompagnée d'une salade verte.

TARTE PATATE DOUCE, FETA & PESTO DE KALE **new** 7.90€

De la patate douce, de la feta, du pesto de kale, des œufs et de la crème sur une pâte brisée au cheddar. Accompagnée d'une salade verte.

DESSERTS

MUFFIN ☺ 3.00€

Muffin moelleux citron & pavot, cœur coulant au caramel ou pomme & cannelle

MINIS FINANCIERS 2.60€

Déclinaisons de la recette originale en versions miniatures.

COOKIE 2.10€

Moelleux, fondant, délicieux et généreusement truffé de pépites de chocolat au lait, noir ou blanc

COMPOTE & CRUMBLE 3.90€

Compote du moment recouverte d'un crumble croustillant. Encore un dur au cœur tendre.

NUAGE DE CITRON & CRUMBLE 3.20€

Mousse légère au citron, crumble à la poudre d'amande, gingembre.

STARLIGHT AUX FRUITS ROUGES 3.90€

Mousse vanillée au fromage blanc 0 % sucrée à l'aspartame et aux fruits rouges.

MANGO & COCO CHIA PUDDING 3.10€

Graines de chia, lait de coco, mangue.

WRAP JAMBON & COMTÉ 5.80€

Wrap au jambon de Paris, comté de 12 mois de chez Marcel Petite, mayonnaise et cornichons.

WRAP CÆSAR 5.90€

Wrap au poulet grillé, Grana Padano AOP, batavia et sauce cæsar.

WRAP THAÏ PULLED PORK 5.90€

Wrap au porc mariné, crudités et sauce thaï.

WRAP PULLED BEEF 5.90€

Galette de blé aux céréales, pulled beef, chou rouge, chou blanc, carottes, sauce Barbecue.

SNACKING

CRACKERS MULTIGRAINES 1.10€

CRACKERS FROMAGE ET GRAINES DE COURGE 1.10€

CHIPS TEN ACRE 2.00€

Sel, sel et vinaigre ou poulet.

CHIPS «EMILLY FRUIT CRISPS» 2.50€

Ananas séché, pomme séchée ou banane séchée.

BARRE ÉNERGETIQUE «BE-KIND» 2.50€

Noix de coco & amandes, cranberry & amandes ou peanut butter.

YAOURT GREC 3.90€

Miel & granola ou fruits rouges cuisinés et granola.

COCO CRUSH 2.90€

Un yaourt à la noix de coco 100% végétal et sans gluten à accompagner d'un petit pot sucré de coulis ou d'un granola croustillant avec ou sans gluten.

YAOURT 0% «IT MYLK» 2.70€

Yaourts artisanaux au lait écrémé et aux parfums variés.

FROMAGE BLANC 0% BIO 1.50€

Accompagné d'un petit pot sucré au choix.

PETIT POT SUCRÉ 0.95€

Pour accompagner vos desserts! Caramel, mangue, miel, granola, crème de marrons.

MAXI SALADE DE FRUITS FRAIS 4.90€

FRUIT SHAKER 4.40€

Sélection de fruits frais selon les saisons.

FRUITS 1.50€

Selon arrivages et saisons.

BOISSONS

JUS D'ORANGE FRAIS 25cl 3.20€

REBEL KITCHEN 25cl 3.20€

JUS DE POMME 25cl 4.20€

COCO JUICE 25cl 3.50€

ALO 50 cl 3.70€

Jus l'aloë vera 100% naturel (pêche et pastèque, grenade et cranberry ou mangue et mangoustan)

COCA-COLA 33cl 2.10€

Normal, light, zéro ou life. (sauf COCA-COLA life uniquement en 33 cl)

VITTEL 50cl 2.10€

S.PELLEGRINO 50cl 2.30€

BIERE BRIARDE 33 cl 3.70€

TISANE GLACÉE BIO «IN FUSION» PARIS 3.20€

Pêche, verveine et citron.

TISANE GLACÉE BIO «IN FUSION» BERLIN 3.20€

Grenade, cassis et menthe poivrée.

TISANE GLACÉE BIO «IN FUSION» LONDON 3.20€

Pomme, poire, bardane, pissenlit, origan et citron vert.

JUS MIXÉS MINUTES

4.90€

100% FRUITS & LÉGUMES 40cl
Sans sucre ajouté

SUR MESURE

4 ingrédients max : Pomme bio, orange, carotte bio, gingembre bio, citron.

GREEN DETOX

Céleri, concombre bio, pomme bio, épinard, citron.

RED ROOTS

Betterave bio, carotte bio, orange, citron.

MAGIC PAM

Pomme bio, ananas, menthe.

REBOOT

Framboises, pomme bio, banane bio, myrtilles.

CHOCO BON

Banane bio, cacao, lait d'amande bio.

CARRIBEAN PASSION

Ananas, mangue, pomme bio, fruit de la passion.

ENERGY BOOST

Banane bio, pomme bio, kiwi bio.

BOOSTERS (+0.50€)

Graines de Chia, Spiruline.