

## Petites faims

**VG** Guacamole 8€ - & tortillas grillées !

**VG** Frites de patate douce 8€ - & mayonnaise à la truffe «Tuber Aestivum»

**VG** Falafels à l'avocat 8€ - avec sauce au yaourt grec, curcuma et coriandre

**VG** Nuggets d'avocat 8€ - avec sauce au yaourt grec, curcuma et coriandre

## Baos

Servis avec Smashed Potatoes et salade de chou rouge au sésame !

### Chicken Bao 16€

Escalope de poulet au Cajun, avocat et mélange de légumes

### Octopus Bao 19€

Tentacules de poulpe, purée d'avocat, sauce teriyaki maison

### VG Veggie Bao 16€

Crispy rice tofu, avocat, yaourt grec au curcuma et coriandre

## Toasts

### VG BR Healthy 15€

Avocat, yaourt grec au cumin et spiruline, chou kale frit, radis rose

### VG Estival 16€

Écrasé d'avocat, tomates cerises, concombre, poivron, feta, oignon rouge et mélange de graines

### VG BR Iconique 15€

Écrasé d'avocat, mélange de crudités, pois chiche, grenade

## Oeufs

### VG Omelette à la truffe 16€

Truffe «Tuber Aestivum», avocat, pain grillé et écrasé d'avocat

### VG BR Oeufs Bénédicte 15€

Avocat, sauce hollandaise

### VG Oeufs Brouillés 16€

Servis dans un croissant, avec de l'avocat et du cheddar !

## Bowls

### VG Poke Bowl 16€

Riz, avocat, edamame, algue wakame, radis, mangue, carotte, chou rouge

### VG Quinoa Bowl 16€

Quinoa et boulgour, avocat, feta, crudités et fruits rouges

### César Bowl 17€

Mélange de salade, filet de poulet au Cajun, avocat, croûtons, grenade, vinaigrette façon césar à la spiruline, grana panado

## Formule Brunch 24€

### Boissons

Café (allongé ou expresso) ou Thé ou Infusion  
Jus de fruits de l'arbre à jus au choix : orange, raisin, pomme

Ajoutez pour 6€ :

Mimosa (Prosecco & Orange) 12cl  
Coupe de Prosecco 12cl

### Plats

Toast Healthy ou Iconique ou Oeufs Bénédicte (voir plats BR)  
+  
Fromage blanc & Granola maison  
fruits rouges, baies de goji  
+  
Une part d'Avocado Bread

Accompagnez vos plats de Saumon Fumé +6€ ou de Bacon Grillé +4€ !

## Desserts

### Avocado Bread 5€

**Pancakes à la spiruline 8€** - avec du sirop d'érable et une boule de sorbet

**Fromage blanc & Granola maison 8€** - avec fruits rouges et baies de goji

**Brioche perdue 8€** - avec chocolat et glace vanille

**Gâteau moelleux choco et avocat 8€** - avec chou-chou de cacahuète

**Smoothie Bowl 8€** - avocat-banane-lait de coco, graines de chia, fruits rouges, coco râpée...

**VG** Plat végétarien

Nous vous informons que la liste des allergènes est disponible.

Moyens de paiement : CB à partir de 10€, AMEX, ANCV et titres restaurants. Nous ne prenons pas les chèques. Tous les prix sont TTC. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## Cocktails et boissons

### Mojito 20cl 10€

Classique, fraise ou mangue

### Daiquiri Givré 20cl 10€

Fraise, mangue ou avocat

### Moscow ou London Mule 20cl 10€

### Bière pression Brasserie du Mont Blanc

25cl : 4,6€ - 50cl : 8,2€

## Boissons fraîches

### Boissons détox 25cl 8€

**ACE** : Carotte, orange, citron, gingembre

**Green juice** : Pomme verte, concombre, citron, spiruline

**Ginger** : Thé vert, gingembre, citron, menthe, miel

### Fruit shake 25cl 8€

Ananas, Mangue ou Fruits rouges et Açaï

### Fresh juice 25cl 8€

Orange, Citron ou Pomme

### Mocktails

NONA Spritz 25cl 8€

NONA June Tonic 25cl 8€

Suze Tonic 0% alcool 25cl 7€

Bière Peroni sans alcool 33cl 6€

### Sodas artisanaux des Alpes Bio 33cl 4,9€

Yaute Cola, Limonade, Yaute Tea ou Yaute Tonic

### Eaux minérales

Perrier 33cl 4,5€ - Eau de Perrier ou Vitel 1L 5,5€

## Cafés et boissons chaudes

### Cafés

Expresso, Ristretto, Allongé 2,5€

Double expresso 4,5€

### Boissons chaudes 5€

+1€ au lait d'avoine

**Chaï Latte** : aux notes d'épices

**Golden Milk** : curcuma, gingembre, cannelle, miel

**Chocolat Chaud**

**Cappuccino**

## Vins

### Vin rouge

**Fonsac AOP «La Sacristie de la Vieille Cure»**

Verre 12cl 6€, Pichet 50cl 19€, Bouteille 75cl 25€

**Côtes du Rhône Rouge AOP**

Pot 25cl 9€, Pot 50cl 15€

### Vin blanc

**Collines Rhodaniennes IGP «Marsanne»**

Verre 12cl 6€, Pichet 50cl 19€, Bouteille 75cl 25€

**Chardonnay IGP**

Pot 25cl 9€, Pot 50cl 15€

### Rosé

**Côtes de Provence Sainte Victoire AOP**

Verre 12cl 6€, Pichet 50cl 19€, Bouteille 75cl 25€

**Méditerranée IGP**

Pot 25cl 9€, Pot 50cl 15€

### Bulles

**Prosecco Brut Bio/Vegan DOC**

Bouteille 75cl 30€

Coupe de Prosecco ou Mimosa 12cl 6€

## Thés et infusions

### Thés 4€

**Montagne bleue** : thé noir aux notes de fraise et de fleurs

**Thé des Lords** : le plus bergamoté de nos Earl Grey

**Thé des Moines** : mélange de thé noir et de thé vert au parfum floral

**Thé Chai** : thé noir parfumé à la cardamome et clou de girofle

**Oolong 7 agrumes** : parfum d'agrumes

### Infusions 4€

**Infusion thym, mandarine, romarin**

**Infusion fruits rouges et goji** : mélange évoquant la gourmandise d'un fruit d'été

**Rooibos des vahinés** : un rooibos gourmand aux parfums de vanille et d'amande