



FRANÇAIS

Végétarien
Vegan
* Biologique
** Contient des noix de cajou
Les ingrédients avec
«...» sont des légumes.



Blanc, Sésame, Multi-saveurs, Complet, Tomate, Cannelle-raisins secs
Oathie +0,45, Sans gluten +0,80

BAGELS & « FROMAGE » CRÉMEUX

Nos bagels sont servis avec du « fromage » crémeux

Nature Pesto-tomates séchées au soleil
Ciboulette Noix-miel
Thai sweet chili

« Fromage » crémeux au choix 4,95

Idée gourmande : supplément avocat +1,00

Avocat tomate & laitue 7,75

Pulled Paddo champignons & pleurotes, « cheddar » fondu, chips de champignons & ciboulette 7,75

Idée gourmande : supplément avocat +1,00

Thai Chicken Chili (TCC) « fromage » crémeux**

Thai sweet chili, poulet vegan émincé, seroundeng & concombre 7,75

VegaLove légumes grillés, Parmigiano Reggiano, pesto, mélange aux pignons de pin & roquette 7,95

BAGELS CHAUDS

Salade de thon cheddar fondant, câpres & petits oignons 7,95

Tex Mex pâte de haricots pinto, avocat, « cheddar » fondu, chips nachos, & salsa de tomates 7,50

BLT Bacon, Laitue et Tomate – nappé de sauce à base de mayonnaise & pignons de pin 7,25
Idée gourmande : supplément cheddar +0,75 | Supplément avocat +1,00

Croque-monsieur jambon à l'os, fromage mi-vieux, tomate & ciboulette 6,50

Burger Paddo aux champignons, Parmigiano Reggiano, mayonnaise à la truffe, pignons de pin & laitue 7,95
Idée gourmande : supplément cheddar +0,75

BAGELS SAUMON SAUVAGE D'ALASKA

Saumon sauvage d'Alaska (fumé au bois) & « Fromage » crémeux câpres, petits oignons & laitue 10,50

Saumon sauvage d'Alaska (fumé au bois) & avocat câpres, petits oignons & laitue 10,95

Saumon sauvage d'Alaska (fumé au bois) à la japonaise et mayonnaise au wasabi, copeaux d'algues au sésame, concombre et salade verte 10,95
Idée gourmande : supplément avocat +1,00

PETITS-DÉJEUNERS

Bonjour café ou thé, jus d'orange pressée, bagel à la confiture de fraise et fromage frais nature 7,95

Power café ou thé, jus frais, cake à la banane, bagel à la confiture de fraise, vermicelles au chocolat, jambon, gouda jeune et fromage frais nature 12,50

YAOURTS & CO

Crunchy Coffee Granola café, chocolat & noisettes, yaourt, bananes & sirop d'érable 5,95

Magic Mango Yaourt au lait de coco (végétarien), mix bio (mangue séchée, pomme, canneberges, amandes, graines de chia et graines de tournesol), noix de coco râpée et menthe 6,95

Porridge Pleasure chaud à l'avoine, préparé à partir d'une boisson à l'avoine et garni de fruits secs, de noix & de graines (mangue séchée, pomme, canneberges, amandes, graines de chia et graines de tournesol) 6,45

SALADES

Supplément bagel +1,60

Bali poulet vegan émincé, sauce cacahuètes citron vert, salade de quinoa, oignons frits, noix de cajou, sambal & salade mélangée 12,95

Saumon sauvage d'Alaska à la japonaise Saumon sauvage d'Alaska fumé au bois, salade de sarrasin, sauce teriyaki, copeaux d'algues au sésame & salade mélangée 13,95

Panzanella légumes grillés tièdes, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano, croûtons de bagel à la tomate, tomate, pesto, mélange aux pignons de pin, basilic & roquette 11,25

BAGELS DU CHEF

Salade de thon câpres, petits oignons et laitue 7,50

Bali poulet vegan émincé, sauce cacahuètes citron vert, oignons frits, noix de cajou, sambal & laitue 8,50
Idée gourmande : supplément avocat +1,00

Mozzarella di bufala tomate, pesto, pignons de pin et basilic 7,65

Carpaccio Parmigiano Reggiano, mayonnaise à la truffe, pignons de pin et roquette 8,50

Tartinade de potiron & fromage de chèvre mélange aux pignons de pin & roquette 7,50

BINGEBUDDIES

À déguster à 2 salade de thon, saumon sauvage d'Alaska fumé au bois, mozzarella di bufala, tartinade de potiron, « fromage » crémeux au pesto de tomates séchées au soleil, fromage crémeux noix et miel, 2 macarons noix de coco, cheesecake et 2 bagels au choix 12,50 par personne

CAFÉ

Cappuccino	3,35	4,35
Latte	3,50	4,50
Espresso	2,50	3,50
Espresso macchiato	2,60	3,60
Mochaccino	3,35	4,35
Cortado	2,85	
Ristretto	2,50	
Café	2,60	
Flat white	3,95	

Shot espresso (suppl.) +0,90
Sirop vanille, caramel ou noisettes +0,50
Boisson au soja, à l'avoine et à la noix de coco +0,25

CAFÉS SPÉCIAUX

Mushroom coffee 3,50

Mushroom latte soja 4,10

Café au lait glacé 3,75
Avec boisson au soja, à l'avoine et à la noix de coco +0,25

Café glacé sucré 3,75
Avec sirop vanille, caramel ou noisettes +0,50
Avec chantilly +0,50

THÉ

Infusion au gingembre frais 3,65

Thé cannelle, réglisse & anis 3,75

Infusion à la menthe fraîche 3,65

Thé 3,10 Demandez notre sélection originale.

DOUCEURS

Fudge chocolat et caramel au beurre salé 4,85

Cake à la banane 3,55
au chocolat et aux noix

Gâteau aux noix de pécan 5,20 Sans gluten

Cheesecake 4,75

Tarte aux pommes 4,75 Avec chantilly +0,50

Muffin aux myrtilles 3,30

Macaron coco au chocolat blanc 2,00

BAGELS SUCRÉS

Confiture de fraise avec « fromage » crémeux nature 4,25

Banane sirop d'érable & cannelle 5,20

Vermicelles de chocolat avec « fromage » crémeux nature 4,25

BOISSONS CHAUDES

Chai latte 3,75

Golden coco latte 4,60

Matcha latte soja 3,85

Orange ginger dream 4,15

Mushroom latte soja 4,10

Lait à l'anis 3,55

Chocolat chaud 3,75 Avec chantilly +0,50

BOOSTERS

Monkey Business 3,95 4,95

Jus de banane frais et chocolat au lait

Adieu le stress !! 4,95 5,95

Jus d'orange, jus de carotte, gingembre et shot de gelée royale

Au cœur de la jungle 4,95 5,95

Épinards, brocoli, avocat, herbe de blé, herbe d'orge, spiruline, mangue et jus de pomme

Boisson Golden coco 4,60

Boisson au lait de coco, curcuma, gingembre, cannelle, cardamome, sirop d'érable, vanille & poivre

JUS FRAIS

Orange 3,85 4,85

Fraise 3,95 4,95

Mangue 3,95 4,95

Banane 3,95 4,95

Cocktail de fruits 3,95 4,95

Carotte 3,90 4,90

BOISSONS

Jus de pomme 3,30

Boisson mangue gingembre 4,50

Boisson pastèque hibiscus 4,50

Kombucha gingembre menthe 3,95

Coca 3,95

Thé vert glacé 3,30

Eau minérale plate/ pétillante 3,10

Café au lait glacé 3,75
Avec boisson au soja, à l'avoine et à la noix de coco +0,25

Café glacé sucré 3,75
Avec sirop vanille, caramel ou noisettes +0,50
Avec chantilly +0,50

Lait chocolaté 3,30