

MILK-SHAKES

° Súper detox..... 7€

Légumes verts, ananas, céleri, pomme, lait de coco, menthe verte et lin moulu *v, sg, sl*

° Cacao maravillao..... 6,50€

Banane, cacao, crème de cacahuète, lait végétal, sirop d'agave, lin et chia moulu *v, sg, sl*

° Caperucita..... 6,50€

Fruits rouges, banane, crème d'amande, lait végétal, lin et chia moulu *v, sg, sl*

Extras:

Protéine végétale écologique0,75€

Crème de cacahuète écologique.....1,50€

Crème d'amande faite maison..... 2€

Sirop d'agave 0,75€

BOL/COUPE

° Wake up Granola9,50€

Granola maison "miga de nube", banane, fruits de saison, yoghurt de coco et graines de pavot *v, sg sl*

° Brasil bowl..... 10,50€

Pulpe de açai écologique du Brésil, fruits rouges, banane, coco râpé et granola maison "miga de nube" *v, sg, sl*

Extras

Graines de chanvre..... 0,75€

Granola maison "miga de nube"..... 3,75€

Pépites de cacao..... 0,80€

JUS VEGETAUX EXTRAITS A FROID

° Rojo & Antioxiante..... 6,50€

Betterave rouge, pomme, carotte et citron *v, sg*

° Ambar Energético..... 6,50€

Carotte, pomme, gingembre et citron *v, sg*

° Jus d'orange écologique des vergers de Biniaraix *v, sg*4,50€

DOUCEURS DIVINES

° El David..... 9,50€

Pain banane avec crème de cacahuète, banane, sirop d'agave et paillettes de coco grillées *sg, v, sl*

° La Carmen..... 9,50€

Crêpe de patate douce épicée, confiture d'orange faite maison, oranges macérées, amandes majorquines et éclats de cacao *sg, sl*

° La Lola..... 10€

Crêpe de patate douce et cacao avec fromage crémeux, fruits rouges, sirop d'agave et pistaches *sg*

TOASTS "MIGA DE NUBE"

Notre pain est élaboré avec des farines
majoritaires écologiques et au levain
Option: pain sans gluten élaboré à "miga de
nube"

° La Sol..... 11,50€

Toast à la tomate, avocat et oeuf, accompagnés
de mâche, radis et graines germées *sl*
Choisissez votre oeuf à votre goût: brouillé, frit,
poché ou en omelette française

° El Alfonso..... 14,50€

Toast au fromage à l'aneth et saumon fumé
sauvage, avec concombre, câpres, et radis au
vinaigre

° El Javi..... 12,50€

Toast à l'houmous de tomates séchées, épinards,
champignons, oeuf poché, mâche, graines
germées et graines *sl*

° La Catina..... 12,50€

Toast à l'houmous traditionnel, poires épicées au
safran, fromage bleu, chou frisé, noisettes et
bourgeons

° Sa Neus..... 12€

Toast au baba ganoush (purée d'aubergine),
roquette, feta, tomates cerises confites, pesto et
noix

Ajoutez à votre toast

- ° Oeuf bio..... 2,50€
- ° Bacon écologique..... 3,80€
- ° Avocat..... 3,75€
- ° Saumon fumé sauvage 4,50€
- ° Fromage feta..... 4€
- ° Poulet bio..... 4,50€
- ° Fromage artisanal de chèvre..... 4,50€
- ° Fromage de Mahón bio..... 4,50€
- ° Brouillade de tofu..... 3,50€



OV: nous pouvons réaliser ce plat végétarien
OSG: nous pouvons réaliser ce plat sans gluten
SG: sans gluten
V: végétarien
SL: sans lactose

NOS DESSERTS MAISON

° Gâteau à la banane, choco, chia avec copeaux de chocolat et sirop de caramel *v,ss, sg*..... 5,90€

° Gâteau au citron et coquelicot avec gelée de citron *sg, osl*6€

° Gâteau à la carotte et raisins secs avec crème de fromage et amandes grillées *ss, sg, osl*..... 6€

° Gâteau à la pomme et cannelle avec crème fraîche et noix *osl, ofs*..... 6€

° Tarte au citron *sg*..... 6€

° Mousse de chocolat et Orange avec gelée d'orange *sg, ofs, v*.....6€

° Gâteau au fromage et compote de fruits rouges *sg*.....6,50€

° "Tiramisu" *ofs, sg*.....6,5€

° Coupe de fruits de saison et fruits rouges *v, lf* 5€

° Bâtonnet sorbet multifruits *v, sg, ofs*.....4€

v: végan

ov: nous pouvons réaliser ce plat végan

sg: sans gluten

osg: nous pouvons réaliser ce plat sans gluten

ss: sans sucre

ofs: sans fruits secs

sl: sans lactose

Toutes nos préparations peuvent contenir des traces

Nos délicieux desserts sont faits maison, et réalisés avec des farines bio locales

Tous nos plats peuvent contenir un des 14 allergènes. S'il vous plaît, consultez-nous!