

HEALTHY CAFÉ

CAFÉS

Café	4,00
Espresso	3,80
Espresso macchiato	4,50
Double espresso	4,50
Cappuccino	5,80
Renversé	5,80
Mocaccino	6,50
Flat white	6,00
Latte	6,00
Iced café	4,20
Iced café latte	6,50

LES +

Thé	4,50
Chaï Latte	6,00
Dirty Chaï Latte	7,00
Iced Chaï Latte	6,50
Chocolat chaud	6,00

SUPPLÉMENT SIROP:

vanille, noisette, pumpkin
spice, sirop d'érable, lavande et
caramel

+ 0,50

LES MATCHAS

Matcha Latte	7,00
Mango Matcha	7,50
Red Matcha	7,50
Iced Matcha Latte	7,50

LAITS:

lait de vache
lait d'avoine
lait de pois
lait de pois vanille

SOFTS

Thé froid maison	4,50
Eau gazeuse	4,50
Eau plate	3,00
DASH	4,50
Jus de pomme	4,50
Eau de coco	4,50
Maté	6,00
Limonades	5,80
Go ginger	5,50
Living things	5,50

SMOOTHIES



Le bleu	7,00
mangue, ananas, pomme, gingembre et spiruline bleue	
Le rouge	7,00
fraise, banane, citron, eau de coco ou lait végétal	
Le vert	7,00
ananas, avocat, épinard, eau de coco ou lait végétal	
Le protéiné	7,50
espresso, banane, protéine vegan, lait végétal et beurre de cacahuète	

KIDS

Babyccino	offert
Sirop	offert
Jus de pomme	3,00

Healthy Breakfast



HEALTHY CAFÉ

LE PETIT DEJ

Jusqu'à 11h30

Avocado Lover 12,50

Avocado toast avec toppings

option sans gluten +0.50

option avec oeuf + 3.-

option lard grillé +2.-

Option saumon fumé +5.-

Pancakes 11,00

3 pancakes servis avec sirop d'érable
et fruits de saison

Granola Bowl 9,00

Yaourt grec, fruits de saison et granola fait maison

Option protéinée: + 1.-

Crème Budwig 7,00

Yaourt nature sans lactose, avoine, banane, oléagineux

Bagel oeuf brouillé 11,20

Oeuf brouillé, cottage cheese pour le plein de prot!

Option lard grillé +2.-

Option gruyère +2.-

Option saumon fumé +5.-

Nos plats sont faits maison, préparés avec passion, en utilisant des ingrédients de qualité. Nous sommes fières de nous approvisionner auprès de fournisseurs de la région, tels que TroBo Roasters, les thés Sirocco, la boulangerie Marius, les oeufs de Prangins et TerraSoja à Coinsins.

LES YUMMIES

Banana Bread 5,50

Carott Cake 5,50

Petit creux mais pas d'inspiration ?

Venez jeter un coup d'oeil à nos
desserts maison du moment en vitrine.

Repas enfant: 1/2 portion et 50% du prix
excepté pour les wraps



sans gluten



sans lactose

Provenance des viandes: boeuf, poulet & porc – Suisse

Provenance des pains: Marius boulangerie

N'hésitez pas à nous questionner / informer de vos
allergies ou intolérances alimentaires



Healthy Lunch

De 11h30 à 15h



HEALTHY CAFÉ

1. Choisis ta Base:

La salade rustique et crunchy   20,00

Une salade gourmande composée d'un mélange de légumes colorés de saison, d'oléagineux et d'une vinaigrette

La Petite Salade   6,50

Petite salade mêlée pour accompagner les tartes

La Tartine  12,50

Une belle tartine de pain complet aux céréales de chez Marius, généreusement tartinée d'un guacamole fait maison, agrémentée d'un topping gourmand avec légumes ou fruits de saison

- pain sans gluten + CHF 0.50

2. Choisis ta Protéine :

- Poulet 5,00
- Saumon fumé 5,00
- Tofu 4,00
- Oeuf 3,00

La Tartine de saison 11,50

Une belle tartine de pain complet aux céréales de chez Marius, généreusement tartinée d'une base crémeuse, agrémentée de topping gourmand avec des légumes ou fruits de saison

- pain sans gluten + CHF 0.50



sans gluten



sans lactose

N'hésitez pas à nous questionner / informer de vos allergies ou intolérances alimentaires

Le Bagel effiloché de boeuf & cheddar 20,50

Bagel de chez Marius, garni d'un effiloché de boeuf suisse cuit en basse température avec une sauce maison, de crudités. Servi avec une salade mêlée

Supplément bacon +2.00.-

Supplément cheddar + 0.50.-

Supplément oeuf + 3.00.-

Tarte salée et/ou focaccia 8,50

Pas d'inspiration ?

Venez jeter un coup d'oeil à notre vitrine, on a toujours des suggestions

Repas enfant: 1/2 portion et 50% du prix
excepté pour le bagel et la tarte

Nos plats sont faits maison, préparés avec passion, en utilisant des ingrédients de qualité. Nous sommes fières de nous approvisionner auprès de fournisseurs de la région, tels que TroBo Roasters, les thés Sirocco, la boulangerie Marius, les oeufs de Prangins.

Provenance des viandes: boeuf, poulet - Suisse

Provenance des pains: Marius boulangerie