

COCKTAILS FRAIS

PRESSÉS

40cl
7.5

GINGER ADDICT

Pomme, citron, gingembre

EXOTIQUE

Ananas, orange

WAKE UP

Carotte, pomme, gingembre

LEMONANA

Citron, menthe fraîche, limonade

GREEN JUICE

Concombre, pomme, gingembre

IPANEMA

Baies d'çaï BIO, banane, myrtille, pomme

FRESH

Ananas, pomme, menthe fraîche

QUEEN BERRY

Framboise, ananas, cannelle

GOOD MOOD

Pomme, kiwi, citron

BOISSONS FRAÎCHES

EAU AQUACHIARA PLATE OU GAZEUSE 75 CL	3.5
EAU DÉTOX CONCOMBRE & MENTHE 75 CL	4
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO 33 CL	4
ICE TEA PÊCHE 33 CL	4
THÉ GLACÉ RECETTE DU MOMENT 40 CL	6
BIÈRE DU MOMENT 33 cl	6
BIÈRE PRESSION MORETTI	25CL 5.5 50CL 9.5

VINS

VERRE 14CL BTLE 75CL

VIN ROUGE

«Amour de Fruits », Domaine Dieu le Fit
Côtes du Rhône BIO

6.5 31

VIN BLANC

IGP d'OC Chardonnay « Cellier du Pic »
IGP d'OC Viognier « Cellier du Pic »

5.5 26
8.5 34

VIN ROSÉ

Gris de Gris « Les Oliviers » BIO,
Domaine des Captives - VDF

5.5 26

DESSERTS

DS LIGHT

Mousse de fromage blanc allégé coulis de fruits rouges

8

CRUMBLE POMMES

8.5

SALADE DE FRUITS FRAIS



7

MÛLLEUX AU CHOCOLAT

Crème anglaise

8

TIRAMISU OREO

8

CAKE DU MOMENT

5

LE PLUME

Gâteau au fromage blanc allégé

9

CAFÉ GOURMAND

9

AÇAÏ BOWL



Açaï BIO, banane, lait d'amande, muesli, coco rapée, fruits frais

9

CRÊPES AU SUCRE

Supplément Nutella ou chantilly

5.5
+1€

COFFEE BREAK

Expresso, décaféiné

2.9

Noisette

3

Double expresso, café crème

5

Macchiato, cappuccino

5.5

Chocolat chaud

4.5

Green Matcha latte

7

Les boissons lactées peuvent être servies au lait végétal

+1

THÉS MARIAGE FRÈRES

5

BOURBON

Thé rouge vanillé sans théine d'Afrique du Sud

CASABLANCA

Thé vert à la menthe marocaine & bergamote

JASMIN MANDARIN

Grand thé vert & tendres fleurs de jasmin

FUJI YAMA

Thé vert nature du Japon

EARL GREY IMPÉRIAL

Darjeeling parfumé à la bergamote de Sicile

INFUSIONS BIO MAISON SAUGE

5

L'IRRÉSISTIBLE

Gingembre, menthe, hibiscus

LA DÉLICIEUSE

Thym-citron, citronnelle, menthe

LA LÉGÈRE

Gingembre, mélisse, menthe poivrée, sauge

DS

CAFÉ

LE SOIR

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

DS

Afterwork

9€

LES CLASSIQUES - 27CL

MOJITO ORIGINAL

Rhum havana 3 ans 4 cl, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse

APEROL SPRITZ

Apérol 6 cl, Prosecco, eau gazeuse

PINA COLADA

Rhum Havana 3 ans 4 cl, ananas pressé, lait de coco

10€

LES SIGNATURES - 27CL

DEEP GREEN notre fameux Green Juice avec une touche de Vodka !

Pomme, Concombre, Gingembre, Vodka Wyborowa 4cl

LEMONITO le légendaire Lemonana réchauffé de Rhum !
Citron pressé, menthe fraîche, limonade, rhum Havana 3 ans 4 cl

GIN & GINGER LOVER notre iconique Ginger Addict réhaussé de Gin !

Pomme, citron, gingembre, gin Bombay Sapphire 4 cl

WAKE UP LATE le célèbre Wake Up dynamisé à la vodka !
Pomme, carotte, gingembre, vodka Wyborowa 4 cl

8€

LA PISCINE - 25CL

Vin Rosé « Les Oliviers » Gris de Gris
ou
Blanc « Cellier du Pic » Chardonnay IGP d'Oc

FEEL GOOD HOUR- 7/7 - 16H À 19H

BIÈRE PRESSION	25CL 4,5	50CL 8,5
LES SODAS		3
LES CLASSIQUES		7
LES SIGNATURES		8,5
LA PISCINE		6,5

À PARTAGER

FALAFELS Sauce tahini (7 pièces)	8.5
BABA GANOUSCH Caviar d'aubergine & toasts	8
NOON AVOCADO Pain artisanal toasté, avocat, feta, grenade	7
PIADINA TOMATE MOZZARELLA	8
TARTINE RILLETTE DE THON	5.9
MINI CLUBS (4 PIÈCES) : DINDE OU THON	5.9
PLANCHE DS Mozzarella sticks, falafels, baba ganousch, légumes croquants	15
LES TARTINES Avocado toast, tartine rillette de thon, Tartine Baba ganousch	15

SALADES GOURMANDES

ITALIENNE  Mozzarella Di Bufala, roquette, légumes grillés, olives Kalamata, Grana Padano, huile d'olive-balsamique	16
MIDDLE EAST  Falafels, Chou-fleur rôti aux épices, pousses d'épinard, Baba Ganousch, patate douce, grenade, Zaatar, sauce tahini	16
GRECQUE   Roquette, concombre, féta, pastèque, olives Kalamata, pesto de pistache & menthe	16
SWEET NICOISE  Pousses d'épinard, haricots verts, patate douce, tomates cerise, œuf poché, filet de thon de Tarifa, olives Kalamata, oignons rouges, huile d'olive-citron	18
MUM TO BE Saumon cuit mariné soja sésame, haricots verts, edamame, champignons sautés, patate douce, grana padano, graines de lin, amandes, huile d'olive citron	19.5
CHICKEN QUINOA BOWL Émincé de poulet, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinards, chèvre frais, amandes, basilic, romaine, sauce huile d'olive citron miel	16
CRISPY QUINOA Pousses d'épinards, romaine, quinoa, émincé de poulet, avocat, oignons crispy, sauce au miel	16
SALADE THAÏ Romaine, poulet, nouilles de konjac, julienne de légumes, pousses de soja, coriandre, sauce soja sésame	16
CAESAR CRISPY Romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise, grana padano, oignons crispy, sauce caesar Ingrédients supplémentaires à partir de 2€	16

 Toutes nos salades sont désormais disponibles en version VEGGIE avec notre aiguillette végétale BIO du Sud-Ouest

PLATS CHAUDS

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME Riz curcuma, légumes grillés, huile d'olive, citron	21
CURRY DE POULET Au lait de coco, riz curcuma	17

CLUBS SANDWICHS

CLUB DINDE OU POULET Pain aux céréales toasté, dinde fumée ou poulet, tomate, mayonnaise, avocat, romaine, salade de pommes de terre	14
CLUB TUNA Rillette de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre	14
CLUB SAUMON Pain aux céréales toasté, saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pommes de terre	17

PIADINAS ITALIENNES

Galette de blé non levée légèrement toastée	
PIADINA VEGGIE  Mozzarella, légumes grillés	16
PIADINA POULET Tomate, mozzarella, émincé de poulet, romaine	16
PIADINA THON Tomate, mozzarella, miettes de thon, œuf poché, romaine	16

BAGELS

BAGEL TEXAS Dinde ou poulet, moutarde au miel, avocat, tomate, oignons crispy, romaine, salade de pommes de terre	14
BAGEL TUNA Rillette de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre	14
BAGEL NORVÉGIEN Saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pomme de terre	17

AVOCADO

AVOCAT RÔTI   Champignons sautés, halloumi grillé, grenade, romaine, pousses d'épinard	11
TARTINE FULL AVOCADO  Pain artisanal toasté, avocat frais, féta, grenade, sésame, roquette Supplément œuf poché +2.5€ - Avec du saumon fumé +3.5€	16

 = SANS GLUTEN  = VÉGÉTARIEN
Liste des allergènes disponible sur demande.

