

Nos boissons

MOCKTAILS

SPRITZ LIMONCELLO 00 - 80 KCAL

Cordial de citron, eau gazeuse, bitter sans alcool, citron jaune et vert

Citrus cordial, alcohol free apérol, sparkling water, lemon and lime slices

BASIL SMASH 00 - 44 KCAL

Gin sans alcool, basilic frais, jus de citron, sirop d'agave

Gin zero, fresh basil, lemon juice, agave syrup

MOJITO 00 - 80 KCAL

Rhum ambré sans alcool, citron vert, menthe, sirop d'agave, eau gazeuse

Rum without alcohol, lime, mint, agave syrup, sparkling water

BOISSONS CHAUDES

CHOCOLATE CHAI LATTE - 180 KCAL 14.-

Lait d'amande, avoine ou soja

With almond, oat or soya milk

MATCHA LATTE - 130 KCAL 14.-

Lait d'amande, avoine ou soja

With almond, oat or soya milk

GOLDEN LATTE - 120 KCAL 14.-

Curcuma, gingembre, cannelle, lait d'avoine

Turmeric, ginger, cinnamon, oat milk

CAFÉ LATTE - 100 KCAL 12.-

Lait d'amande, avoine ou soja

With almond, oat or soya milk

EXPRESSO / RISTRETTO - 5 KCAL 7.-

RENVERSÉ / CAPPUCINO - 80 KCAL 10.-

THÉS BIOLOGIQUES

CHANOYU - 5 KCAL 12.-

TISANE NATURELLE - 2 KCAL 10.-

16.- NOS RECETTES : JUS PRESSÉS ET SMOOTHIES

PINKY ROSE - 122 KCAL 18.-

Lytchee, pamplemousse, pastèque, menthe, eau de rose

Lytchee, grapefruit, watermelon, mint, rose water

SUPER GREEN - 87 KCAL 16.-

Concombre, épinard, pomme verte, fenouil, citron, gingembre

Cucumber, spinach, green apple, fennel, lemon, ginger

SPICY PINNAPLE - 128 KCAL 18.-

Ananas, citron vert, eau de coco, coriandre, curcuma

Pineapple, lime, coconut water, coriander, turmeric

PROTÉINE SHAKER - 188 KCAL 20.-

Protéine vegan, banane, datte, beurre de cacahuète, lait d'amande

Vegan protein, banana, date, peanut butter, almond milk

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

EAU DE COCO 33 CL - 60 KCAL 10.- COCONUT WATER

THÉ GLACÉ BIO 33 CL - 30 KCAL 12.- ICED TEA

Thé matcha / menthe poivrée
Matcha tea / peppermint

Thé noir / gingembre
Black ginger Tea

Thé vert / fleur de sureau
Green Tea / elderflower

Thé blanc / myrtille
White tea / blueberries

KOMBUCHA 33 CL - 50 KCAL 10.-

Citronnelle et hibiscus

Lemongrass & hibiscus

Bar à jus sur mesure

TOUS NOS JUS SONT DISPONIBLES SUR PLACE OU À EMPORTER
ALL OUR JUICES ARE AVAILABLE ON SITE OR TAKE AWAY

CRÉEZ VOTRE PROPRE BOISSON.

- 1) Choisissez deux ou trois fruits ou légumes
- 2) Avec ou sans lait
- 3) Ajouter un super aliment à votre convenance +2.-
Supplément fruits rouges ou exotiques +2.-

JUS PRESSÉS

FRUITS

Citron · *Lemon*
Ananas · *Pineapple* +2.-
Fraises · *Strawberries* +2.-
Banane · *Banana*
Datte · *Date*
Raisin · *Grape*
Cranberry
Pomme verte / rouge · *Green / red apple*
Mangue · *Mango* +2.-
Lytchee · *+2.-*
Pêche · *Peach*
Abricot · *Apricot*
Orange
Pamplemousse · *Grapefruit*

LÉGUMES · VEGETABLES

Concombre · *Cucumber*
Epinards · *Spinash*
Tomates · *Tomatoes*
Carotte · *Carrot*
Céleri · *Celery*
Fenouil · *Fennel*
Avocat · *Avocado*
Betterave · *Beetroot*
Coriandre · *Coriander*
Basilic · *Basil*
Menthe / Verveine · *Mint / Verbena*
Gingembre · *Ginger*

SMOOTHIES BASE LAIT

LAITS · MILKS

Lait de vache entier · *Whole cow's milk*
Lait d'amande · *Almond milk*
Lait d'avoine · *Oat milk*
Lait de coco · *Coconut milk*
Lait de soja · *Soya milk*
Lait sans lactose · *Lactose-free milk*

LA TOUCHE SUCRÉE · THE SWEET TOUCH

Miel · *Honey*
Sirop d'Agave · *Agave syrup*
Beurre de cacahuète · *Peanut butter*

16.- SUPER ALIMENTS +2.-

SPIRULINE

Riche en protéines et fer
Rich in protein and iron

GRAINES DE CHIA

Source d'oméga-3, fibres et protéines
Source of omega-3, fibre and protein

BAIES DE GOJI

Protection des cellules · *Cells protection*

CURCUMA

Anti-inflammatoire et aide à la digestion
An anti-inflammatory and digestion aid

MACA

Boost d'énergie, humeur
et équilibre hormonal
Energy, boost mood and hormonal balance

PROTÉINES VÉGÉTALES

Récupération musculaire
et acides aminés essentiels
Muscle recovery and essential amino acids

AÇAÏ

Favorise l'énergie et l'endurance
et aide à la digestion
*Boost energy and endurance,
help digestion*

GRAINES DE LIN

Riche en fibres et oméga-3,
aide à la digestion
Rich in fibre and omega-3, digestion aid

COLLAGÈNE MARIN

Élasticité et hydratation de la peau
Skin elasticity and hydration

GOLDEN YELLOW

Santé digestive et anti-inflammatoire
Digestive health and anti-inflammatory

THÉ MATCHA

Boost d'énergie et aide à la concentration
Energy boost and concentration aid

Menu de saison

À PARTAGER... OU PAS

TOAST D'AVOCAT 🌱🌱 16.-
AVOCADO TOAST - 413 KCAL
Avec œufs pochés · *With poched eggs*

HOUMOUS 🌱 - 251 KCAL 14.-
De pois chiche, zaatar, gressins
Cheekpea houmous, zaatar, breadstick

TACOS CROUSTILLANTS 🌱🌱🌱 16.-
CIRSPY TACOS - 330 KCAL
Guacamole de brocolis et avocat, coriandre, tortilla
Broccoli and avocado guacamole, coriander, served with tortilla

PLANCHE VITALITÉ(prix par personne) 18.-
VITALITY BOARD - 475 KCAL
Rilette de maquereau, blinis de Sérac et tomate confite, tartelette de féra fumée du Léman
Mackerel rilette, blinis with Sérac cheese and confit tomatoes, smoked Féra fish tartelette

CEVICHE DE SAUMON 🌱🌱 20.-
SALMON CEVICHE - 440 KCAL
Sésame noir, mangue et sauce acidulée
Black sasame, mango, citrus dressing

PLATS DE SAISON

GASPACHO DU MOMENT 🌱🌱🌱 20.-
COLD SOUP OF THE MOMENT- 90 KCAL

GAMBAS COCO 🌱🌱 28.-
COCONUT PRAWNS - 703 KCAL
Curry de légumes, riz sauvage, pois chiches
Vegetables curry, wild rice, cheakpeas

BOULGOUR À L'ORIENTAL 🌱🌱 24.-
ORIENTAL BULGUR - 924 KCAL
Légumes confits, tofu grillé
Confit vegetables, grilled tofu

SALADE FRAÎCHE 🌱🌱 22.-
FRESH SALAD - 216 KCAL
Concombre, pastèque, féta, poivrons, tomates cerise, oignons rouges, olives Taggiashe
Cucumber, watermelon, feta cheese, pepper, cherry tomatoes, red oignons, Taggiashe olives

VOLAILE SUISSE 🌱🌱 - 350 KCAL 34.-
Escalivade de légumes et jus vinaigré-
Vegetables ratatouille, tangy juice

WRAP LAUREN 🌱 - 1507 KCAL 28.-
Chèvre frais, roquette, pesto basilic, tomates confites, courgettes et aubergines
Frites de patate douce ou salade
Servi avec poulet ou gambas
Fresh goat cheese, confit tomatoes, zucchini, eggplant
Served with salad or sweet potato fries
Served with chicken or prawns

SUPERBOWLS

POKE BOWL 🌱🌱🌱 - 794 KCAL 28.-
Riz rouge, radis, mangue, edamame, concombre
Servi avec saumon, gambas ou volaille
Red rice, radish, mango, edamame, cucumber
Served with salmon, prawns or chicken

BUDDHA BOWL 🌱🌱 - 505 KCAL 24.-
Quinoa, pois chiche, courgettes grillées, féta, choux rouge et tomates cerises
Quinoa, chickpeas, grilled zucchini, féta chees, red cabbage and cherry tomatoes

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 🌱🌱🌱 14.-
CHOCOLATE MOUSSE - 411 KCAL
Riz soufflé - *Puffed rice*

RIZ AU LAIT D'AMANDE 🌱🌱🌱 14.-
ALMOND RICE PUDDING - 210 KCAL
Coulis d'abricot et vanille de Madagascar
Apricot coulis, Madagascar vanilla

MOUSSE LÉGÈRE SKYR 🌱 12.-
SKYR CURD CHEESE MOUSSE - 330 KCAL
Granola, fruits rouges
Granola, red berries

PAUSE SUCRÉE

VEGAN BANANA BREAD 🌱🌱 10.-
VEGAN BANANA BREAD - 366 KCAL
Cake banane, chocolat, noix de pécan
Banana and chocolate cake with pécan nuts

COOKIE NOISETTE/CHOCOLAT 🌱🌱🌱 10.-
HAZELNUT/CHOCOLATE COOKIE - 403 KCAL

CAKE VEGAN CITRON/BASILIC 🌱🌱 10.-
VEGAN LEMON AND BASIL CAKE - 394 KCAL

AÇAÏ BOWL 🌱🌱🌱 - 411 KCAL 12.-
Açaï, mûres, framboises, banane, fraises, kiwi, granola, graines de chia, lait d'amande
Açaï, blackberries, raspberries banana, strawberries, kiwi, granola, chia seed, almond milk

SERVICE DE 12H00 À 17H30 · **SERVICE FROM 12AM TO 5H30PM**

Tous nos prix s'entendent en Francs Suisse TTC, service inclus · *All prices in Swiss Francs. Service and all taxes are included*

La liste des allergènes est disponible sur demande · *The list of allergens is available on request*

Sans gluten · *Gluten free* 🌱 Sans lactose · *Lactose free* 🌱 Végétarien · *Vegetarian* 🌱