

AVOCADELICE

Des plats savoureux & healthy à base d'avocat

MENU SEMAINE

Le salé

LE TAKE AWAY (disponible seulement à la vente à emporter) -----9,90€

Notre avocado toast en toute simplicité à emporter partout + une eau detox

NOS AVOCADOS TOASTS

Avocado toast œuf mollet -----13,50€

Pain bio au levain naturel, écrasé d'avocats, zaatar, œuf mollet, feta, grenades, concombres

Avocado toast houmous curry -----13,50€

Pain bio au levain naturel, avocat, houmous curry, sésame, concombres

Avocado toast saumon cream cheese -----14,50€

Pain bio au levain naturel, écrasé d'avocats, saumon fumé, cream cheese wasabi, roquette, mélange de graines

NOTRE SALAD BOWL -----13,50€

Quinoa, écrasé d'avocats, houmous curry, carottes râpées, maïs, radis, roquette, mélange de graines

Sauce au choix : soja ou balsamique

NOTRE POKE BOWL -----14,50€

Riz blanc, avocat, saumon fumé, carottes râpées, radis, concombre, grenades, oignons frits

Sauce au choix : soja ou balsamique

Extras

Œuf mollet +2,50€

Saumon fumé +3€

Avocat +3€

Houmous +1,50€

Cream cheese wasabi +1,50€

Roquettes +1€

Carottes râpées +1€

Radis +1€

Maïs +1€

Feta +1€

Grenades +1€

Le sucré

NOS DESSERTS -----5,90€

Granola

Granola maison, fromage blanc, coulis d'avocat, fruits de saison
(yaourt végétal +0,50€)

Brownie tout choco

Un dessert gourmand au chocolat fait maison avec sa petite touche d'avocats, et ses fruits secs

Avo Cheesecake

Un cheesecake onctueux et léger avec de l'avocat biensûr!

AVOCADELICE

Des plats savoureux & healthy à base d'avocat

MENU SEMAINE

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,00€
Noisette	2,50€
Allongé	2,50€
Double espresso	3,00€
Cappuccino	4,00€

GRANDES BOISSONS CHAUDES

Flat white	5,00€
Grand latte	5,00€
Chai latte	5,00€
Chocolat chaud	5,00€
Chicorée	5,00€

LAIT VEGETAL (+0,50€)

THES ET INFUSIONS 4,00€

Vert de jouvence : thé vert antioxydant, baie de goji et mandarine

Se refaire la cerise : thé noir, cerise et amande

Lingot vert : maté richement aromatique, basilic et citron

Pop Wizz : tisane gourmande pour un voyage dans le temps, framboise et caramel

BOISSONS DU JOUR

Eau detox	2,50€
Latte du moment	5,00€
Jus ou thé du jour	5,00€

BOISSONS FRAICHES

Eau gazeuse	3,00€
Sirop à l'eau Maison Meneau	3,00€
Limonade bio Mascaret (Citron, Framboise/Hibiscus)	3,80€
Bière artisanale bio Mascaret	5,90€

NOS FORMULES

FORMULE EXPRESS 9,90€

1 avocado toast take away
+
1 eau détox

FORMULE MIDI 15,90€

1 plat
+
1 dessert

FORMULE BRUNCH 25€

1 avocado toast au choix à la carte
+
1 granola maison, fromage blanc, coulis
d'avocat & sirop d'érable
(+0,50€ pour un yaourt végétal)
+
Un dessert au choix à la carte
+
Une eau détox (+1€ pour un jus du jour)
+
Une boisson chaude ou un thé/infusion
(+1€ pour une grande boisson chaude)

Notre pain bio au levain naturel provient de chez Atelier Landry.

Notre saumon fumé est confectionné artisanalement et localement par le Saumon Fumé Bordelais.

Notre café dit de spécialité est sélectionné et torréfié localement.

Nos thés et infusions issus de l'agriculture biologique ont été sélectionnés soigneusement par notre sommelière de chez Colors of Tea.



AVOCADELICE

Des plats savoureux & healthy à base d'avocat

NOTRE BRUNCH DU WEEKEND

25€

UN AVOCADO TOAST

Avocado toast œuf mollet

Pain bio au levain naturel, écrasé d'avocats, zaatar, œuf mollet, feta, grenades, concombres

ou

Avocado toast houmous curry

Pain bio au levain naturel, avocat, houmous curry, sésame, concombres

ou

Avocado toast saumon cream cheese

Pain bio au levain naturel, écrasé d'avocats, saumon fumé, cream cheese wasabi, roquette, mélange de graines

+

UN GRANOLA MAISON

Granola maison, fromage blanc, coulis d'avocat, fruits & sirop d'érable
(+0,50€ pour un yaourt végétal)

+

UN DESSERT

Brownie tout choco

Un dessert gourmand au chocolat fait maison avec sa petite touche d'avocats, et ses fruits secs

ou

Avo Cheesecake

Un cheesecake onctueux et léger avec de l'avocat biensûr!

ou

Dessert du jour

Selon l'humeur du chef avec son fameux coulis d'avocat

+

UNE EAU DETOX

(+1€ pour un jus du jour)

+

UNE BOISSON CHAUDE ou UN THE/INFUSION

(+1€ pour une grande boisson chaude)

Extras

Œuf mollet +2,50€
Saumon fumé +3€
Avocat +3€
Houmous curry +1,50€

Cream cheese wasabi +1,50€
Feta +1€
Roquette +1€
Grenades +1€

Le Brunch

AVOCADELICE

Des plats savoureux & healthy à base d'avocat

MENU WEEKEND

NOTRE FORMULE EXPRESS TAKE AWAY

9,90€

(Disponible seulement pour la vente à emporter)

Notre avocado toast en toute simplicité
à emporter partout
+
une eau detox

BOISSONS DU JOUR

Eau detox	2,50€
Latte du moment	5,00€
Jus ou thé du jour	5,00€

BOISSONS FRAICHES

Eau gazeuse	3,00€
Sirop à l'eau Maison Meneau	3,00€
Limonade bio Mascaret (Citron, Framboise/Hibiscus)	3,80€
Bière artisanale bio Mascaret	5,90€

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,00€
Noisette	2,50€
Allongé	2,50€
Double espresso	3,00€
Cappucino	4,00€

GRANDES BOISSONS CHAUDES

Flat white	5,00€
Latte	5,00€
Chai latte	5,00€
Chocolat chaud	5,00€
Chicorée	5,00€

LAIT VEGETAL (+0,50€)

THES ET INFUSIONS 4,00€

Vert de jouvence : thé vert antioxydant, baie de goji et mandarine

Se refaire la cerise : thé noir, cerise et amande

Lingot vert : maté richement aromatique, basilic et citron

Pop Wizz : tisane gourmande pour un voyage dans le temps, framboise et caramel

Notre pain bio au levain naturel provient de chez Atelier Landry.

Notre saumon fumé est confectionné artisanalement et localement par le Saumon Fumé Bordelais.

Notre café dit de spécialité est sélectionné et torréfié localement.

Nos thés et infusions issus de l'agriculture biologique ont été sélectionnés soigneusement par notre sommelière de chez Colors of Tea.