

AVOCADELICE

Des plats savoureux & healthy à base d'avocat

MENU SEMAINE

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 -----13,50€

Avocado toast œuf mollet

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

Avocado toast houmous tomates séchées

Pain bio au levain naturel, avocat, houmous tomates séchées, sésame, grenades, concombres

Avocado toast poivrons rôtis

Pain bio au levain naturel, écrasé d'avocats, poivrons rouges rôtis, roquette, feta

NOS QUINOA BOWLS -----13,50€

Quinoa fruité

Quinoa, avocat, fruits de saison, tomates cerises, pois chiches, roquette, feta

Sauce au choix : balsamique ou tahini-tamari

Quinoa d'été

Quinoa, écrasé d'avocats, houmous tomates séchées, poivrons rouges rôtis, courgettes marinées, mélange de graines

Sauce au choix : balsamique ou tahini-tamari

Extras

Œuf mollet +2,50€

Saumon fumé +3€

Avocat +3€

Houmous tomates séchées +2€

Poivrons rôtis +2€

Tomates cerises +1,5€

Pois chiches +1,5€

Roquettes +1€

Courgettes marinées +1€

Feta +1€

Grenades +1€

Concombres +1€

NOS DESSERTS -----5,90€

Granola

Granola maison, fromage blanc, coulis d'avocat, fruits de saison

(yaourt végétal +0,50€)

Banana bread choco

Un dessert tout moelleux banane chocolat avec une petite pointe d'avocat

Avo Cheesecake

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

Le salé

Le sucré

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€
Cappucino	4,00€

GRANDES BOISSONS CHAUDES

Flat white	5,00€
Grand latte	5,00€
Chai latte	5,00€
Chocolat chaud	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€
Jus du jour	5,00€

BOISSONS FRAICHES

Eau gazeuse	3,00€
Sirup 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 par Oven Heaven.

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

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 tomates séchées 

Pain bio au levain naturel, avocat, houmous tomates séchées, sésame, grenades, concombres
ou

Avocado toast poivrons rôtis

Pain bio au levain naturel, écrasé d'avocats, poivrons rouges rôtis, roquette, feta

+

UN GRANOLA MAISON

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

+

UN DESSERT

Banana bread choco 

Un dessert moelleux banane chocolat avec sa petite pointe d'avocat
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 tomates séchées +2€

Poivrons rouges rôtis +2€

Feta +1€

Roquette +1€

Grenades +1€

Concombres +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€

Jus du jour ----- 5,00€

BOISSONS FRAICHES

Eau gazeuse ----- 3,00€

Sirop à l'eau Maison Meneau -----3,00€

Limonade bio Mascaret -----3,80€
(Citron, Framboise/Hibiscus)

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€

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 par Oven Heaven.

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