

# READY TO EAT ?

By  
season

## SEASON AÇAÏ BOWL - 10€ ●

Banane & açaï, toppings

## POWER AÇAÏ - 11€ ●

Banane, peanut butter, açaï, toppings

## MAGIC BLUE BOWL - 11€ ●

Banane & spiruline bleue, lait d'amande, toppings

## PANCAKES CHOCO - 13€

Pancakes, sauce chocolat et purée de pralins amandes, noisettes

*Pancakes, chocolate sauce and almond and hazelnut praline puree*

## GREEN PANCAKES - 13€

Pancakes au moringa, sirop d'érable, crème de chocolat blanc au mascarpone, myrtilles, noix de pécan // *Moringa Pancakes, maple syrup, white chocolate mascarpone, blueberries, pecan nuts*

## PANCAKES D'OLIVER - 12€

Pancakes, bacon « crispy », sirop d'érable, crème de fleur d'oranger, noix de pécan // *Pancakes, crispy bacon, maple syrup, orange blossom cream, pecan nuts*

## PANCAKES CARAMEL - 12€

Pancakes , banane, amandes pilées, noix de pécan, gomasio, caramel homemade aux amandes et noix de coco // *Pancakes, banana, chopped almonds, pecan nuts, homemade almond and coconut caramel, gomasio*

## BREAKFAST PANCAKES - 13€

Pancakes , crispy bacon, oeuf poché, avocat, yaourt, ciboulette, confiture de tomate et piment doux // *Pancakes, crispy bacon, poached egg, avocado, yogurt, chives, tomato and chilli jam*

## DOUBLE TROUBLE - 12€

1 Tartines d'avocat + 1 petit açaï bowl

## TARTINES D'AVOCAT - 11€ ●

avec pain sans gluten - 12€ ●

Pain aux céréales, purée d'avocat (citron, curry, ail, gomasio, moutarde à l'ancienne) // *Toasted bread with mashed avocado, mustard and spices*

## TARTINES D'AVOCAT & SAUMON - 14€

avec pain sans gluten - 15€ ●

Pain aux céréales, chèvre frais, purée d'avocat aux épices, saumon mariné // *Toasted bread, fresh goat cheese, mashed avocado, mustard and spices, smoked salmon*

## NOHOLITA'S TOAST - 14€

avec pain sans gluten - 15€ ●

Tartines d'avocat aux épices et halloumi grillé, pain aux céréales, crème d'avocat (citron, curry, moutarde à l'ancienne, gomasio)

*Toasted bread with mashed avocado, mustard and spices, gomasio, grilled halloumi*

## SALADE DE QUINOA ●

(poulet/chicken) small - 10€ big -17€

(sans poulet/without chicken) small - 9€ big -16€

Salade mélangée, trio de quinoa, raisins, coriandre, oignons rouges, noisettes, puré d'avocat (citron, curry, ail, gomasio, moutarde à l'ancienne), fromage blanc à la sauce tahini // *Mixed salad, quinoa trio, raisins, coriander, red onions, hazelnut, avocado, yoghurt with tahini sauce*

## SALADE DE SAUMON MARINÉ

petite/small - 10€ grande/big -17€

Saumon mariné, mangue, gingembre rose, graines de courge, germe de betterave, salade mélangée

*Marinated salmon, mango, pickled ginger, beetroot sprouts, pumpkin seeds, mixed salad*

## SUMMER SALADE

petite/small - 9€ grande/big - 16€

Pastèque, concombre, feta, oignons nouveaux, piments verts, zestes de citron vert, salade mélangée, graines de courge, menthe

*Watermelon, cucumber, feta, spring onions, green chili, lime zest, mixed salad, pumpkin seeds, mint-*

## LE PASTRAMI - 16€

Sandwich au Pastrami, pain de campagne, mayonnaise à l'aneth, comté, cornichons, moutarde américaine, salade mélangée.

*Pastrami sandwich, country bread, dill mayonnaise, Comté cheese, pickles, American mustard, mixed salad*

## DESSERTS

### GÂTEAU CHOCO 'N' PEANUT - 7 € ●

Gâteau au chocolat et beurre de cacahuète

*Peanut butter and chocolate cake*

### BANANA BREAD - 7 €

Banana bread toasté, caramel homemade aux amandes et noix de coco

*Grilled banana bread, homemade almond and coconut caramel*