

Blend wellness cafe

Caffeine lovers

Espresso/ Long black 1,5e
Macchiato 1,6e
Double Espresso 2,5e
Cappuccino / Mocha /
Latte / Flat White 3,5e

Superfood lattes 4 euros

Boisson à base de poudre de super-aliments

Chai latte
Matcha latte
Turmeric latte
Beetroot latte
Blue latte
Wellness Maca Chocolate
Hot Chocolate

Lait végétal (coco, amande, soja) : +0,5 euros
Large : +1 euros

Tea 3,5 euros

Thé vert : menthe / ananas & vanille / orange & citron

Thé noir : earl grey / fraise & rhubarbe / bergamotte & citron vert

Infusion : Fleur d'oranger & miel / ortie & romarin / pomme & cannelle

Kombucha 4,5 euros

Boisson au thé Bio, naturelle et pétillante, 50 Kombucha 25 cl

Menthe & Citron vert
Gingembre
Cassis Fleur de Sureau
Cerise & Hibiscus
Thé Vert Jasmin
Agrumes & Curcuma

Juices 4,5 euros

Jus extrait à froid sans sucre ajouté et sans conservateur
« Les Ptits Jus D'Argi » 25cl

Detox

Kale, Fenouil, Concombre, Pomme, Céleri, Gingembre

Equilibre

Pomme, Betterave, Menthe

Bien-être

Ananas, Banane, Orange, Passion

Pep's

Mangue, Gingembre, Pomme

Hydratant

Ananas, Citron Vert, Menthe, Concombre

Tonus

Orange, Carotte, Citron, Gingembre, Curcuma

Ginger Beer 4,5 euros

Ginger Beer, Boisson Bio pétillante sans alcool, à base de jus de gingembre et de citron

Hapshot Beer 4.5 euros

Bière artisanale d'Hossegor

Blonde / Blanche / Citron

Kupela Basque Cider 4,5 euros

Cidre artisanal basque

Smoothies

Small 4,5 euros Large 6 euros

Espresso shot

Banane, espresso, lait d'amande, purée d'amande, cannelle

Choc Dream

Banane, lait d'amande, purée d'amande, chocolat en poudre

Choco Minty

Banane, extrait de menthe, lait d'amande, chocolat en poudre, green mix

Golden Glow

Banane, mangue, lait d'amande, poudre de maca, curcuma, protéine végétale

Açaï Boost

Açaï, banane, mangue, jus de pomme

Berry Madness

Fraise, framboise, lait d'amande, poudre de maca, copeaux coco, baies de goji, agave

Blueberry Fighter

Banane, mangue, myrtille, lait d'amande, granola, protéine végétale

Green Healer

Banane, épinards, eau de coco, purée d'amande, graines de chia, protéine végétale, green mix

Tropical Mood

Fraise, mangue, jus d'orange

Smoothie Bowl

Nicecream garnis de granola, baies, graines toastées et de fruits frais

9 euros

Açaï Bowl

Açaï, banane, mangue, jus de pomme

Açaï & Choc Bowl

Açaï, banane, myrtille, framboise, jus de pomme, chocolat en poudre

8 euros

Green Bowl

Banane, pousses d'épinards, eau de coco, protéine végétale, eau de coco, graines de chia, green mix

PB & Choc Bowl

Banane, beurre de cacahuète, chocolat en poudre, lait d'amande

Pause déjeuner ?

Avocado toast 9 euros

Tranche de pain multigrain, avocat, pesto, tomates cerises, feta, graines de courge

Avo & Beet toast 9 euros

Tranche de pain multigrain, avocat, houmous de betterave, tomates cerises, feta, sésame

Cracking Eggs toast 7 euros

Tranche de pain multigrain, pesto, œufs brouillés, graines de courge

Salmon Smash toast 9 euros

Tranche de pain multigrain, purée de petits pois et edamame, chèvre frais, saumon fumé, flocons de piment rouge, menthe

Falafel toasty 10 euros

Deux tranches de pain au maïs, houmous, avocat, pousse d'épinards, falafels, poivrons, cornichons

Chicken toasty 10 euros

Deux tranches de pain au maïs, dijonnaise, pousse d'épinards, poulet, avocat, tomates

Artichoke toasty 10 euros

Deux tranches de pain au maïs, pesto, artichauts, cheddar, pousse d'épinards, jambon sec

Supplements :

Poulet, Saumon, Jambon Sec : 2,5e

Avocat : 2e

Œuf : 1.5e

Petit dej, dessert ou gouter ?

Coyo Bowl

5,5 euros

Yaourt végétal de noix de coco, granola, coulis de saison, fruits frais

AB and Berry Toast

6 euros

Pain, purée d'amande, coulis de fruits, fruits frais

Chia Bowl

5.5 euros

Lait de noix de coco, lait d'amande, graines de chia, coulis de saison, granola, fruits frais

PB and Berry Toast

6 euros

Pain, beurre de cacahuète, coulis de fruits, fruits frais

Overnight Oats Bowl

5.5 euros

Flocons d'avoine, yaourt végétal de noix de coco, graines de lin, amandes, baies de goji, coulis de saison, granola, fruits frais

*Cakes et cookies sur le comptoir
Pâtisseries « crues » dans la vitrine
(bliss ball, raw cheesecake, raw
brownie, raw tart ..)*

Nos pâtisseries sont faites maison avec des farines spéciales, sans gluten, sans sucre raffiné et sans lactose. Toutes les pâtisseries crues sont végétaliennes.