

LE MENU ^(tasty)

Ici, on prend le temps.
De savourer, de respirer, de se faire du bien.

Tout est fait maison, préparé avec soin, et pensé pour te donner de l'énergie sans en faire trop.

Matcha, jus frais, avocado toast ou banana bread tiède... chacun son mood, chacun son rythme.

Installe-toi, pas besoin de réservation.
Le reste, on s'en occupe.



8 AM - 6 PM

BAMBOU^(CAFE)

(ALL DAY BREAKFAST)

PAIN AU CHOCOLAT	3€	PANCAKES	11€
CROISSANT	3€	Fruits frais & sirop d'érable	
		TARTINES	5.5€
		Confiture & beurre	

(GRANOLA BOWL)

CHOCO COCO	14€	SÉSAME	15€
Yaourt grec, granola choco nuts, banane, myrtilles, abricots rôtis & beurre de cacahuète		Yaourt grec, granola noix de cajou, fraises, cranberry, myrtilles & framboises	

CHIA PUDDING	12€
Lait coco, graines de chia, fruits de saisons	



(SWEET & SWEET)

COOKIE <i>176kcal</i>	4.5€	BANANA BREAD <i>158kcal</i>	4€
CARROT CAKE <i>220kcal</i>	4€		

(ENERGY BALL *3.50€ pièce*)

MACA CHOCO NOISETTE <i>116kcal</i>	ACAI AMANDES <i>111kcal</i>
Garde la forme	Antioxydant
MATCHA PISTACHES <i>105kcal</i>	CHARBON VANILLE <i>105kcal</i>
Coupe faim	Stay in shape
CHOCO COCO COLLAGÈNE <i>135kcal</i>	
Jolie peau	

8 AM - 6 PM

BAMBOU^(CAFE)

(BRUNCH)

PROTEIN SALAD	14,90€	AVOCADO TARTINE	14,90€
Lentilles beluga, carottes rôties, échalotes, œuf poché, parmesan, vinaigrette moutarde		Pain sportif, avocat, tartare de tomates, dukkah	
PITA FALAFELS	16€	KATSU SANDO	16€
Falafels sur pita grillée, houmous, roquette et herbes fraîches		Crispy chicken, spicy coleslaw, sauce tonkatsu	
TUNA SANDWICH	16,50€	DAILY GOURMET	
Thon, cream cheese, œuf, avocat, oignons rouges		Selon l'inspiration du chef	



(EGGS MOOD)

ŒUFS BROUILLÉS	9€	EGG MUFFIN	13€
ŒUFS AU PLAT	7€	Milk bun, œufs brouillés, cheddar, oignons caramélisés, mayonnaise, ail & soja	
PIMP YOUR EGGS	3.50€ 4€		
supplément avocat, bacon, saumon			

(SIDES *5,50€*)

SMASHED POTATOES	COLESLAW
GREEN SALAD	



BAMBOU^(CAFE)

(FANCY LATTE *iced or hot ?*)

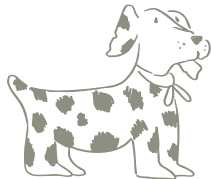
Matcha latte Antioxydants, riche en L-theanine & caféine douce	8€	Golden latte Favorise la digestion	8€
Pistachio matcha Riche en plaisir, favorise le bonheur	9,50€	Black sesame latte Riche en magnésium, calcium, & zinc	9€
Strawberry, raspberry ou mango matcha Pour voir la vie en couleur	10,50€	Chai latte Stimulant, anti-inflammatoire et favorise la digestion	8€

(SMOOTHIES PROTÉINÉS *13,50€*)

BALI <i>330kcal - 33cl</i> Mangue, ananas, banane, graines de chia, eau de coco, whey vanille	GREEDY <i>396kcal - 33cl</i> Banane, beurre de cacahuète, lait d'amande, whey chocolat & flocons d'avoine
BERRY <i>288kcal - 33cl</i> Myrtilles, framboises, graines de chia, lait d'avoine, whey vanille & açaï	

(FRESH JUICE *33cl*)

ACE Carotte, orange, citron & gingembre	8,50€	HOMEMADE LEMONADE Citron frais, eau pétillante, basilic, miel (by LES CAMPAUX)	7€
BAMBOU Concombre, pomme, menthe fraîche	8,50€	HOMEMADE ICE TEA Pêche, citron, menthe fraîche	7€
		Pressed not stressed Citron ou orange pressés	7€



BAMBOU^(CAFE)

(WELLNESS SHOTS *4€*)



BOOST <i>4cl</i> Curcuma, citron, poivre	BRÛLE GRAISSE <i>4cl</i> Vinaigre de cidre (by ARCHIE), gingembre, citron, cannelle
VENTRE PLAT <i>4cl</i> Charbon actif, eau de coco, menthe fraîche, ananas	

(BASICS)

EAUX <i>33cl</i> Evian ou Badoit rouge, Eau de coco	3.50€ 7€	VINS AU VERRE Campaux Cannissons blanc, rosé, rouge	7€
COCA-COLA <i>33cl</i> Regular, Zéro	5€	ROSÉ <i>75cl</i> Campaux Cannissons Osé rosé	25€ 32€
KOMBUCHA by DATXA <i>33cl</i> Gingembre citron ou Darjeeling grenade	7€	BLANC <i>75cl</i> Campaux Cannissons Osé blanc	25€ 32€
PRESSION HEINEKEN, CORONA <i>25cl</i>	6€	ROUGE <i>75cl</i> Campaux L'Ecuyer	28€
ESPRESSO	2.5€	CAPPUCCINO <i>iced hot</i>	7€
AMERICANO	3€	LATTE <i>iced hot</i>	7€
BATCH BREW <i>(café filtre by ANOM)</i>	4€	CHOCOLAT <i>iced hot</i>	5€
NOISETTE	3€	THÉS <i>(by MATSUE TEA)</i>	5€

(PIMP YOUR DRINK)

LAITS Avoine, amande, coco	1€	WHEY PROTÉINÉE Vanille ou chocolat (by NUTRIPURE)	2€
COLLAGÈNE <i>(by NUTRIPURE)</i>	2€	SIROPS Vanille, noisette ou caramel	0.50€