

Menu

**Plant - based
Organic
No Plastic
Superfoods**

**Gluten - free
No additives
Cold - pressed
Non pasteurized**

Superbowls

Granola bowl	12.5
Granola (Pink ou Original), coco yogurt & fruits de saison	
Moon Porridge	12.5
Flocons d'avoine sans gluten, amande & fruits de saison	
Açaï Bowl	12.5
Açaï, banane, sirop d'érable, toppings	
Blue Magic Bowl	12.5
Banane, ananas, spiruline bleue, toppings	
Six Pack Bowl	12.5
Banane, beurre d'amande, protéine vegan, cacao cru, toppings	

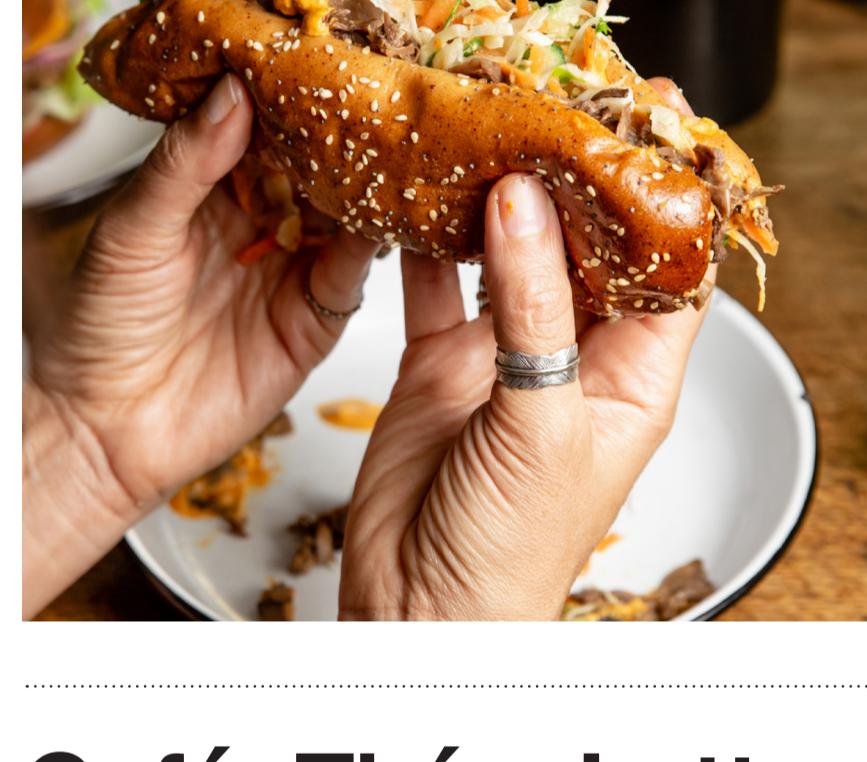
Starters

Smoked Tofu & Tomato Roll	7.9
Tofu fumé, tomate séchée, farine d'avoine & de sarrasin, huile d'olive, psyllium, tamalga	

Lemon Confit Hummus	6
Pois chiche, tahini, citron confit, persil, huile d'olive, sumac, servi avec des crackers de légumes	

Chickpea Harissa	6.5
Pois chiche, céleri, vegan meat, concombre, oignon rouge, persil, grenade, mayo soja harissa, citron	

Green Muffin	5.5
Fetagétaire, épinard, brocoli, farine de riz, lait & flocon d'avoine, moutarde, graine de chia, tomate séchée, pignon de cèdre	



Café, Thés, Lattes

Chai Latte	6.9
Amande & coco, épices chaï	
Matcha Latte	6.9
Amande & coco, matcha, spiruline, érable	
Golden Latte	6.9
Amande & coco, épices chaï, piment de cayenne, érable	
Chocolate Chaga	6.9
Amande & coco, cacao cru, chaga, érable	
Macaccino	6.9
Amande & coco, maca, guarana, cacao cru, érable	
Coffee Latte	6.5
Espresso, lait de coco, lait d'amande	
Cappuccino	6.5
Espresso, lait d'avoine	
Americano Coffee	3.9
Biologique & issu du commerce équitable	
Café filtre	3.9
Biologique & issu du commerce équitable	
Espresso	3.5
Biologique & issu du commerce équitable	
Wild Herbal Teas	4
Thés & infusion bio	

Kombucha

Kombu Chachacha	6.5
Kombucha, thé vert, curcuma, ananas, ginseng	

Kombu Tiful	6.5
Kombucha, thé vert, açai, myrtille, hibiscus	



Plats Chauds

Plat du Jour	12.5
Avec céréales et légumes de saison	

Soupe du Jour	7.2
Avec légumes de saison	

Jack's Bowl	12.5
Vegan meat, sauce saté, carotte râpée, chou chinois, concombre, coriandre, cacahuète - servi avec céréale	

Wild Nuggets	7
Soja, farine de riz & de maïs, huile d'olive & de colza	

Sandwich

Cheese Burger	14.9
Vegan meat, bun sans gluten, salade, tomate, oignon, pickles, accompagnés de chips de légumes basse température ou crudités, sauce big Wild	

Grilled Cheezy	9.9
Bun sans gluten, smoked cheese, salade, spicy mayo	

Filet No-Fish	14.9
No Fish fillet, green tartare sauce, salade, bun	

Banh mi	12.5
Vegan meat, bun sans gluten, sauce saté, carotte râpée, chou chinois, concombre, coriandre	

Hot Dog	9.9
Saucisse vegan, pickles, oignon frit, sauce ketchup & mustard, bun sans gluten	

Protein Overnight Oat	5.9
Lait d'avoine & coco, noix de coco râpée, flocon d'avoine, protein cookie cream, sirop d'agave, grué de cacao cru, myrtille	

Raw Chocolate Pudding	5.9
Noix de cajou, cacao cru, poudre de cacao, vanille, noix de coco, datte, sel de mer, segment d'orange, poudre d'orange	

Cloud Truffle	3.2
Amande, cacao cru, noix de coco, huile de coco, spiruline bleue, beurre de cacao, noix, cajou, datte	

White Love Pop	2.5
Amande, cacao cru, chocolat blanc vegan, coco, maca	

Fridge Desserts	5.9

Protein Smoothies	8.2
Céleri, concombre, gingembre, citron, persil	

Black Lemonade	7.9
Charbon actif, vinaigre de cidre, érable, eau filtrée	

Blueberry Scone	7
Poudre d'amande, farine de riz, myrtille, lait de coco & d'avoine, sirop d'érable, sauce noix de cajou vanille	

Banana Cranberry Cake	7
Mix de farine sans gluten, banane, cranberry, beurre d'amande, lait d'avoine, huile de coco, agave, graines de courge	

Smashed Cookie	7
Beurre d'amande, lait d'avoine, farine d'amande & de riz, cacao cru, sucre de coco	

Babka Cinnamon	5
Cannelle, farines de riz & d'avoine, psyllium, sucre coco	

Rice Crispy	3.9
Riz soufflé, chocolat blanc vegan, beurre de cacahuète, huile de coco, noisette, graine de chia, tournefond & pavot, ashwagandha	