



# SUPER BOL MENU

## *Pokés Bowls*

Base Riz / Quinoa / Salade / Mix

Garnis avec Guacamole, Chou Rouge, Carottes Marinées, Edamame, Mangue, Cacahuète et Oignons Frits



<b>SAUMON:</b> mariné avec de l'huile de sésame, du soja salé et du miel	16.00 €
<b>CEVICHE:</b> poisson blanc dans de l'huile d'olive, du citron vert, des échalottes, de la coriandre et des baies rouges	15.50 €
<b>CRISPY POULET:</b> poulet frit légèrement épicé	14.50 €
<b>PULLED PORK:</b> effiloché de porc dans une sauce BBQ	15.00 €
<b>FALAFEL:</b> boulettes de pois chiches servis avec sauce yaourt maison	14.00 €

Sauces au choix: Soja Salé / Sucré, Sésame, Coco-Cacahuète, Serracha, Yaourt, Serracha Mayo

## *Sandwichs Wanpaku*

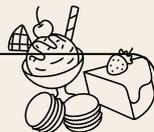
Servis avec Chips de Pomme de Terre Vitelotte

Pain toasté, garnis de Salade, Tomate, Carottes et Chou Rouge



<b>SAUMON:</b> mariné avec de l'huile de sésame, de la sauce soja salé et du miel, accompagné d'une sauce cream cheese	14.50 €
<b>CRISPY POULET:</b> poulet croustillant légèrement épicé avec une sauce mayonnaise moutarde	13.50 €
<b>THON:</b> thon avec de la mayonnaise moutardée	12.00 €
<b>PULLED PORK:</b> porc effiloché avec sauce BBQ	13.50 €
<b>FALAFEL VEGGIE:</b> boulette de pois chiche avec une sauce au yaourt maison	12.00 €

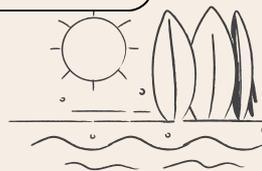
## *Desserts maison*



<b>CAKE</b>	6.00 €
<b>PANACOTTA</b> Fruits rouges ou tropicale	6.00 €
<b>YAOURT MIEL ET FRUITS</b>	5.00 €
<b>GLACE LOS PISTOLEROS</b>	4.50 €

## *Extras*

<b>BACON +2 €</b>	<b>CREAM CHEESE +2 €</b>
<b>OEUF COULANT +1.50 €</b>	<b>CEVICHE +3 €</b>
<b>SAUMON +3 €</b>	<b>PULLED PORK +3 €</b>
<b>FRUITS +2.50 €</b>	<b>CHEDDAR +2 €</b>
<b>CRISPY POULET +3 €</b>	<b>GUACAMOLE +2 €</b>





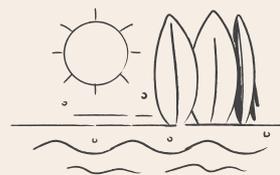
## *Boissons fraîches*

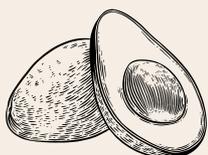
<b>Citronnade maison / Homemade limonade</b>	<b>5.00 €</b>
<b>Orange pressée / Squeezed Orange</b>	<b>5.00 €</b>
<b>Iced Coffee Latte</b>	<b>5.00 €</b>
<b>Kombucha bio</b>	
Passion & Framboise / Raspberry & Passion	
Citron & Gingembre / Lemon & Ginger	<b>6.00 €</b>
Myrtille & Romarin : Blueberry & Rosemary	
<b>Jomo bio</b>	
Grenade & Litchi / Pomegranate & Lychee	<b>5.00 €</b>
Passion & Citron vert / Passion & Lime	
Pêche & Hibiscus / Peach & Hibiscus	
Menthe Citron & Gingembre / Mint Lemon & Ginger	
<b>Sodas</b>	<b>2.50 €</b>
Coca, Coca 0, Fuz Tea Pêche, Eau, San Pellegrino	
<b>Bière Corona</b>	<b>6.00 €</b>
<b>Vin bio</b>	<b>4.00 €</b>



## *Boissons chaudes*

Espresso	2.00 €
Américain	2.20 €
Noisette	2.30 €
Latte can be oat / soja milk	3.00 €
Cappucino	3.50 €
Thés	4.00 €





## Brunchs

Avocado toast: toast d'avocat, oeuf coulant, accompagné d'une salade et d'oignons en pickles maison **11.50 €**

Pancakes fait maison avec du sirop d'érable **11.50 €**

Eggs & Bacon plate or in a toasted bread sandwich **11.50 €**

**12.50 €**

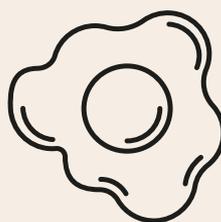
Salmon toast with Cream Cheese **14.50 €**

Scrambled or Omlette Salmon marinated or Ceviche **7.00 €**

Yogurt with muesli, honey and fruits **6.00 €**

Cake of the day **2.00 €**

Croissant



## Extras

**BACON +2 €**

**EGG +1.50 €**

**FRUITS + 3 €**

**CREAM CHEESE +2 €**

**SALMON +3 €**

**GUACAMOLE +3 €**

