



Pacifique **SPOT**

café - brunch - salle de sport



MANGER

DISPONIBLE DE 8H À 12H

Brunch salé

-TOAST

pain campagne, fromage frais,
thon, avocat, citron - salade

9€

-AREPA

oeuf brouillé, tomate, feta,
oignon - salade

9€

-PANCAKE

poitrine du boucher, cheddar,
oeuf bénédicte, sirop d'érable

9€

-BURRITO



haricots rouges, mais, piperade,
cheddar, ketchup de poivron

9€

-CROISSANT



pesto, tomate, mozzarella -
salade

7€



Brunch sucré

-BOWL

fromage blanc, granola maison,
fruits de saison, beurre de
cacahuètes maison, miel

7€

-BRIOCHE MAISON

façon kouign amann, cannelle,
bananes poêlées, crème fouettée

10€

-PANCAKE

confiture maison, fruits de saison,
spéculos, beurre de cacahuète maison

9€

-GAUFRE

compotée pomme/rhubarbe,
cannelle, caramel, amandes

8€

-CROISSANT

chocolat, banane, beurre de
cacahuète maison

7€





BOIRE

ALL DAY LONG

Côté chaud

-EXPRESSO

2€



-ALLONGÉ

2,5€

-CAFÉ LATTE*

5€

-LATTE*

(sans café)

noisette/vanille/caramel

4,5€

-CHOCOLAT CHAUD

4€

-CHOCOLAT CHAUD +

noisette/vanille/caramel

4,5€

-THÉ & INFUSION

(Etienne Coffee & Shop)

3€

-CHAÏ LATTE*

5€

-MATCHA LATTE*

5€

-GOLDEN LATTE*

(lait, curcuma, cannelle, miel)

5€

-UBE LATTE*

5€



Coffee



*option lait végétal

+0,50€



BOIRE

ALL DAY LONG

Côté Froid

-ICED CAFÉ LATTE*

5€

-ICED CHAÏ LATTE*

5€

-ICED MATCHA LATTE*

5€

-ICED UBE LATTE*

5€

-ICED GOLDEN LATTE*

5€

-JUS SIBIO

4€

(poire/abricot/pêche/fraise)

-CITRONNADE MAISON

4€

-THÉ GLACÉ MAISON

4€

-BOOST

banane, curcuma, gingembre,

miel

6€

-FRESH

menthe, citron, hibiscus

6€

-FIZZ

fruits rouges, basilic, citron, eau

pétillante

6€





BOIRE

ALL DAY LONG

Boissons protéinées

5,50€

-CHOISI TA WHEY

café moka
caramel salé
chocolat noisette
cookie
crème à la fraise
matcha
roulé cannelle
vanille

Apporte ton shaker*, on te le remplit !

-0,20€ sur ta boisson.



-CHOISI TON LAIT

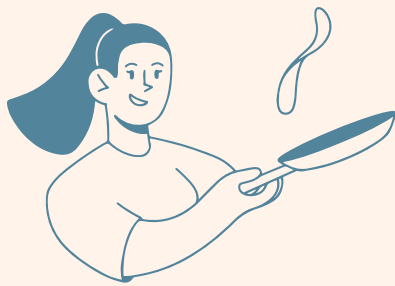
lait de vache
lait d'amande
lait d'avoine

-CHOISI TON ARÔME

caramel
cookie
noisette
pumpkin spice
vanille

+0,50€

*Contenant personnel accepté uniquement s'il est propre. La responsabilité de l'hygiène du contenant appartient au client.



LUNCH

DISPONIBLE DE 11H À 12H

Plats salés

-OEUFS BROUILLÉS

au piment d'Espelette et comté râpé sur son pain grillé

6€

-GRILLED CHEESE

pain toasté, pesto, comté rapé

9€



-OMELETTE

oeufs, artichauts, boudins, asperges, saucisse sèche, ventrèche

9€

-SALADE D'HÉLO

mâche, nectarine, tomates, pastèque, fêta, oignons rouges, pignons

9€



-SALADE "SALTY"

quinoa, boulgour, truite, avocat, chèvre, jeunes pousses, oignons rouges, citron, coriandre, menthe, aneth

12€

-SALADE "ROOT"

quinoa, boulgour, oeuf, avocat, jeunes pousses, oignons rouges, croûtons, sauce yaourt citronnée, coriandre, menthe

12€

-TATIN DE NADÈGE

tarte tatin aux légumes rôtis du soleil

9€





ENCORE

P'TIT DEJ DISPONIBLE DE 8H À 12H
PÂTISSERIES ALL DAY LONG

Formule p'tit dej

-1 tartine sucrée

(pain, beurre de cacahuètes, fruits de saison)

+

-1 tartine salée

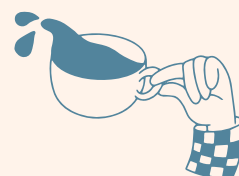
(pain, cottage cheese, oeufs brouillés)

+

-1 boisson

(orangeade/citronnade/café/thé)

12€



Gourmandises

Passez devant la vitrine et succombez...

La vitrine change comme l'humeur du chef : imprévisible... mais toujours délicieuse !

Ici, chaque pâtisserie est faite maison avec amour et varie selon les saisons.

100 % fait maison, 100 % plaisir.



**Pacifique
SPOT**

café - brunch - salle de sport



Pacifique SPOT

café - brunch - salle de sport

Tout ce qui se trouve dans vos assiettes est fait maison.

Les fruits et légumes sont locaux et frais.

Nos oeufs proviennent des poules de la ferme.

Notre boucher local nous fournit la viande.

Nous travaillons avec une boulangerie pour les viennoiseries et le pain.

Ici, tout est fait avec le coeur.

J'oeuvre pour que chacune des douceurs proposées soit originale, maison et surtout savoureuse.

Mon but est de régaler vos papilles avec une cuisine saine, locale et avec des produits de saison.

Créer pour vous, pour que vous passiez un agréable moment au Spot !

