

drinks

Cafés & lattes

Espresso	1.50
Double espresso	2.50
Noisette	1.70
Allongé	2
Cappuccino	3.80
Flat white	4.50
Latte	4
Chocolat chaud	3.80
Chai Matcha Golden latte	4.50
Dirty Chai	5.50
Mochaccino	4.80

Thés & infusions

Brume fruitée	4
Thé vert fruité fraise, framboise & pêche	
Wild blue	4
Oolong aux baies sauvages : un thé entre le thé vert et le thé noir, avec une subtilité en bouche en plus	
Darjeeling	4
LE légendaire thé noir, subtilement boisé & délicieux	
Cool attitude	4
Tisane végétale verveine & mélisse pour apaiser nos deux cerveaux (tête & intestin)	

Boissons maison

Thé glacé maison (bio)	3.50
Fruits exotiques	
Sans sucre ajouté	
Eau infusée maison	3.50
Infusion fraîche maison, demandez nous la saveur du moment !	
Sans sucre ajouté	

Softs

Eau plate	2.50
No Plastic Water 25cl	
Eau pétillante	2.50
Abatilles 50cl	
Infusion pétillante (bio)	4.50
Fizz 33cl	
Pomme-lavande	

Kéfir (bio)	4.80
Brasserie Parallèle 33cl	
Passion	
Gingembre-piment d'espelette	

Bière

Pale Ale (bio)	4.80
Brasserie Effet Papillon 33cl	

lait végétal +0,50€ extra shot de café +1€ pichet de lait +1€

lunch

à partir de 11h30

Envie d'un dej complet & healthy ?

Nos deux formules déjeuner sont pensées pour t'apporter toute l'énergie & les nutriments indispensables au quotidien !

Formule Boost

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
15.90

Formule Energy

Entrée + Plat + Dessert
17.90

Tous les choix sont à faire à la carte.

Entrées

Soupe /Gaspacho  **4.50**
Des légumes, des épices et c'est tout !
En version chaude ou froide selon la saison.

La protéinée  **4.50**
Une entrée protéinée pour t'aider à combler tes besoins journaliers.

Plats

Plats de la semaine **14**

Chez Lunchi tu retrouveras toujours deux plats de la semaine équilibrés & savoureux composés d'une base de féculents, d'un mix de légumes de saison & d'une source de protéines. À découvrir dans les options de la semaine.

Tartine de saison **14**

Cream cheese, truite fumée, légumes de saison, oeuf dur, pickles, servie avec une belle salade

extras : **oeuf mollet +2€** **truite fumée +3€** **feta +1€**

Desserts

Tous nos desserts sont soit sans sucre ajouté soit très peu sucrés. Tu peux découvrir toutes nos recettes au comptoir ! :)

Energy bar **3**

Energy ball  **2.50**

Cheesecake   **4.50**

Cookie **3**

Chia pudding au lait de coco  **4**

Yaourt & granola maison **3.80**

Moelleux au chocolat vegan  **4.50**

Banana bread vegan  **4**

 **Sans gluten**  **Vegan**

N'hésitez pas à communiquer à l'équipe toute allergie, intolérance ou contrainte alimentaire. La liste des allergènes est disponible sur demande.

drinks

Coffees & lattes

Espresso	1.50
Double espresso	2.50
Espresso macchiato	1.70
Americano	2
Cappuccino	3.80
Flat white	4.50
Latte	4
Hot chocolate	3.80
Chai Matcha Golden latte	4.50
Dirty chai	5.50
Mochaccino	4.80

Teas

Brume fruitée	4
Fruity green tea with strawberry, raspberry & peach	
Wild blue	4
Oolong with wild berries: a tea between green and black, with an extra subtlety in taste	
Darjeeling	4
The legendary black tea, subtly woody & delicious	
Cool attitude	4
Herbal infusion with verbena & lemon balm to soothe both our minds and guts	

Homemade drinks

Homemade iced tea (organic)	3.50
Exotic fruits	
no added sugar	
Infused water	3.50
Fresh homemade infusion	
no added sugar	

Softs

Still	2.50
No Plastic Water 25cl	
Sparkling water	2.50
Abatailles 50cl	
Sparkling infusion (organic)	4.50
Fizz 33cl	
Apple-lavender	
Kéfir (organic)	4.80
Brewery Parallèle 33cl	
Passion	
Ginger-Espelette pepper	

Beer

Pale Ale (organic)	4.80
Brewery Effet Papillon 33cl	

dairy free milk +0,50€ extra coffee shot +1€ extra milk +1€

lunch

from 11:30

Craving a filling & healthy lunch?

Our two lunch sets are designed to provide you with all the energy and essential nutrients you need every day!

Boost

Starter + Main or Main + Dessert

15.90

Energy

Starter + Main + Dessert

17.90

All choices are made à la carte.

Starters

Soup /Gaspacho  4.50

Vegetables, spices, and that's it! Served hot or cold depending on the season!

The protein one  4.50

A protein-rich starter to help you meet your daily needs.

Dishes

Daily dish 14

At Lunchi, you'll always find two balanced and delicious weekly dishes made up of a base of starches, a mix of seasonal vegetables, and a source of protein. Discover them among this week's options.

Seasonal toast 14

Cream cheese, smoked trout, seasonal vegetables, hard-boiled egg, pickles, served with a lovely salad

extras: **soft-boiled egg +2** **smoked trout +3** **feta +1**

Desserts

All our desserts are either sugar-free or very low in sugar. You can discover all our recipes at the counter ! :)

Energy bar  3

Energy ball   2.50

Cheesecake 4.50

Cookie 3

Coconut chia pudding  4

Yogurt & homemade granola 3.80

Vegan chocolate fondant  4.50

Vegan banana bread  4

 **Gluten free**  **Vegan**

Please feel free to inform the team of any allergies, intolerances, or dietary restrictions. The list of allergens is available upon request.