

BOOSTS VITALITÉ

Éveillez votre énergie et votre vitalité avec des smoothies fraîchement pressés.



Protéine Machine

Banane, purée d'açaï, chocolat, beurre de cacahuètes, protéine, vanille et lait d'avoine

11,50



Active Spiruline

Mangue, ananas, épinards, spiruline, skyr et lait de coco

11



Matcha Attaqua

Mangue, ananas, avocat, épinards, matcha, gingembre, skyr et lait de coco

10,50



Proteine Glowteen

Framboise, myrtille, mangue, sirop d'érable, poudre rose Pitaya, protéine, skyr et lait de coco

11,50



Maca Mania

Beurre de cacahuètes, double shot d'espresso, dattes, maca, chocolat, poudre de maca et lait d'avoine

11,50



Collagène Oxygène

Fraise, framboise, myrtille, gingembre, collagène, skyr et lait d'avoine

10,50



Supra Curcuma

Ananas, pêche, mangue, banane, curcuma, skyr et lait de coco

10,50

TOP OF THE TOP

PEPTIDE
DE COLLAGÈNE + 1,50
Santé des articulations, peau, cheveux, ongles et récupération musculaire

CRÉATINE
MONOHYDRATE + 1
Force, puissance, endurance musculaire et bénéfices cognitifs

ISOLAT
DE WHEY NATURE + 2,50
Protéine concentrée, réparation musculaire et sensation de satiété

CAFÉS

Notre café est torréfié artisanalement à Paris par la Brûlerie de Belleville. 70% fermentation naturelle de la région Carmo de Minas au Brésil et 30% fermentation naturelle de la région Jimma en Éthiopie. Le résultat ? Une énergie vibrante et subtile touche de fruit mûr.

Espresso	3,50
Macchiato	4,50
Cappuccino	6
Double espresso	5,50
Americano	4,50

Tous nos cafés sont disponibles en version décaféinée.

CHOCOLAT 7

Élaboré avec du chocolat Valrhona, doux et velouté, long en bouche et peu sucré.

OPTION CHANTILLY VÉGÉTALE	+ 1,50
OPTION CHANTILLY ISIGNY	+ 1

THÉS ET INFUSIONS

Assemblages artisanaux certifiés et proposés par Le Parti du Thé. Importation directe depuis les plantations, avec des pratiques agricoles respectueuses de la nature et des producteurs.

THÉS VERTS

Asanoka Kabusecha - BIO - thé du Japon	5,50
Chung Hao Jasmin - thé de Chine	5,50

THÉS NOIRS

Pretty Good Breakfast - thé Darjeeling	5,50
Earl Grey Fleurs Bleues	5,50

INFUSION

Tonique Turmeric - sans caféine	5
---------------------------------	---

COLD BREW

Classique	6,50
Café glacé infusé à froid	

LATTE

Disponible en version Chaud ou Glacé



Classic
Lait
et shot d'espresso

6



Pistachio
Lait et shot d'espresso,
crème de pistaches
torréfiées

6,50



Vanilla
Lait et shot d'espresso,
vanille Bourbon,
cascara

6,50



Golden
Lait et shot d'espresso,
curcuma, gingembre,
poivre de Kampot

6,50



Chai Latte
Lait,
masala chai,
curcuma et gingembre

6,50



Classic Matcha Latte
Lait et matcha Kagoshima
de Takashi San
supp. vanille ou pistachio + 0,50

7

ON TOP

CHANTILLY ISIGNY + 1

CHANTILLY
VÉGÉTALE + 1,50

LAITS VÉGÉTAUX
DISPONIBLES + 1

THÉS GLACÉS

Thé noir

Notes de framboise et fruits rouges

Thé vert

Pêche, poire, ananas et fleurs

JUS PRESSÉS MOCO

Boostez votre système immunitaire grâce à des fruits et légumes fraîchement pressés.

24K

Carotte, pomme, citron, gingembre, curcuma - BIO

Pineapple Xpressed

Ananas, pomme, citron, gingembre, curcuma - BIO

Heart Beet

Betterave, pomme, gingembre, aloe vera, citron - BIO

Skinny Genes

Chou kale, romaine, eau de coco, épinards, concombre, menthe, citron - BIO

Just Celery

100 % jus de céleri - BIO

Just Apple

100 % jus de pomme - BIO

8 KOMBUCHAS

ARCHIPEL

L'art du Kombucha bio à la française.

Brut

8,50

Feuilles de framboisier

8,50

9,50

MATÉ

CHARITEA

Maté et thé noir bio, infusion glacée tonique, sirop d'agave bio légèrement sucré, 33cl.

SANS SUCRE DISPONIBLE

7,50

EAU DE CROCO

Notre boisson iconique : eau de coco, matcha et gingembre.

10

EAUX

Evian 75cl, Perrier 75cl

7

SODAS

Coca Cola 33cl, Coca Cola Zero 33cl, Orangina 25cl 7

Lemonaid 33cl Citron vert

7,50



SALADES

Greens	18
Quinoa, blé et épeautre, feta, avocat, concombre, baies de goji, grenade et jeunes pousses, vinaigrette au citron de Menton et miel local	
César Grand Chelem	18
Laitue croquante, dinde et copeaux de parmesan, sauce César au miso	
OPTION BACON	+ 1,50
Salade croc(qu)ante d'avocat	19
Concombre, avocat, salade de chèvre frais, laitue et agrumes	

CROCOQUILLETES

Croco bolo	19
Crème de parmesan et haché de bœuf, gratinées au four	
Fromages	19
Jambon cuit Gran Biscotto, crème fraîche A.O.P. d'Isigny et Comté affiné	
Truffe	23
Crème de parmesan et truffe d'été	

BRASSERIE

Sauce beurre et herbes.

Nos steaks sont servis avec des frites maison et une salade de jeunes pousses d'épinards aux amandes effilées.

Onglet de veau	28
Pavé de saumon	28
Suprême de poulet	25

CROC'FINES

Nos tartes fines façon pizza.

Marguerite	19
Tomate, mozzarella, Cantal	
Reine	21
Tomate, mozzarella, Cantal, chiffonade de jambon cuit Gran Biscotto et champignons de Paris	

C.L.U.B.s & CO

Tous nos sandwiches sont servis avec des frites et une salade de jeunes pousses d'épinards et amandes effilées.

C.L.U.B.	22
Pain croissant, dinde, œuf mollet, tomate, laitue, mayonnaise citronnée, emmental	
OPTION BACON	+ 1,50
C.L.U.B. jambon	25
Pain croissant, jambon cuit Gran Biscotto, œuf mollet, tomate, laitue, mayonnaise citronnée, emmental	
OPTION BACON	+ 1,50
Croc' César	18
Pain croissant, laitue croquante, poulet et copeaux de parmesan, sauce César au miso	
Croc' monsieur	19
Croissant façon pain perdu, gouda, fromage fondant, jambon blanc Gran Biscotto	
Œuf mayo et thon épicé	19
Pain croissant, thon, avocat, jalapenos	
Green avo smash	14
Toast à l'avocat, houmous de betterave et herbes fraîches	
OPTION ŒUF POCHÉ	+ 4
OPTION SAUMON FUMÉ	+ 10

SMASH BURGERS

Tous nos smash burgers sont servis avec des frites et une salade de jeunes pousses d'épinards et amandes effilées.

Iconique	21
Burger smash au croissant, steak haché Black Angus pur muscle, cheddar, pickles	
OPTION DOUBLE	+ 7
Bacon smash point	23
Burger smash au croissant, steak haché Black Angus pur muscle, bacon, cheddar, pickles	
OPTION DOUBLE	+ 7
Smash aux poivres	23
Burger smash au croissant, steak haché Black Angus pur muscle, cheddar, sauce crémée aux poivres	
OPTION DOUBLE	+ 7
G.O.A.T. smash	23
Burger smash au croissant, steak haché Black Angus pur muscle, cheddar, sauce crémée aux herbes	
OPTION DOUBLE	+ 7

PAUSE SUCRÉE

Crocodile

Cheesecake léger, dulce de leche, crème Philadelphia et spéculoos

12

À la fraîche

Assiette de fruits frais : ananas, fruit de la passion, kiwi, mangue et pomme

11

Moelleux

Mi-cuit au chocolat Guanaja 70%, praliné à la noisette

9



Chia pudding

Pudding de chia au lait de coco, crumble sans gluten à l'amande, coulis de fruits rouges et fruits rouges frais
vegan, sans lactose, sans gluten

9



Golden granola

Crumble sans gluten à l'amande, yaourt, compotée de pommes à la cannelle et pommes rôties ou au four
vegan, sans lactose, sans gluten

9



Comme des sn(ea)kers

Granola au chocolat, yaourt, beurre de cacahuètes, caramel de cacahuètes torréfiées
vegan, sans lactose, sans gluten

11

POLOS ICONIQUES L.12.12



Polo Ispahan

FRAMBOISE ET LITCHI

Croustillant amande et framboise séchée, compotée de framboise, mousse litchi et rose

12

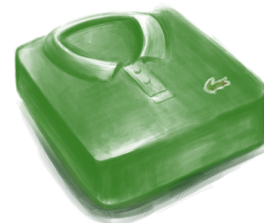


Polo Vanille de Madagascar

VANILLE ET BISCUIT

Biscuit croustillant amande et vanillé, crème vanille, mousse vanille

13



Polo Pistache

PISTACHE ET CHOCOLAT DUBAI

Base crouillante kataifi, crème de pistache, mousse de pistache torréfiée

12



Polo Opéra

CAFÉ ET CHOCOLAT

Biscuit dacquoise à l'amande imbibé de sirop au café, ganache au chocolat extra-amer, crème au café d'Éthiopie, mousse légère au chocolat blanc et au café

12



Polo Citron

SPECULOOS ET CITRON

Biscuit façon Speculoos aux zestes d'agrumes, crème aux trois agrumes (citron vert, citron jaune, yuzu), compotée de citron confit bio, mousse légère au mascarpone

12



Polo Caramel

CARAMEL BEURRE SALÉ

Biscuit croustillant praliné, caramel tendre au beurre, mousse onctueuse et chocolat blanc caramélisé

12