

alo



Petit-déjeuner / *Breakfast*

Avocado toast.....	16€
Granola parfait sans gluten / <i>Gluten-Free Granola Parfait</i>	21€
Açaï bowl, fruits de saison et granola / <i>Acai bowl, seasonal fruits and granola</i>	25€
Omelette blanche au chou pointu, amande torréfiée et compotée d'oignon..... <i>Egg white omelette with braised pointed cabbage, toasted almonds and onion compote</i>	26€
Omelette aux épinards / <i>Omelette with spinach</i>	30€
Egg muffin aux blancs d'œufs et cheddar fondu / <i>Egg white muffin with melted cheddar</i>	30€

Déjeuner / *Lunch*

Entrées / *Starters*

Tofu aigre-doux / <i>Sweet and Sour tofu</i>	19€
Avocat Plaza.....	19€
Oeufs de caille, croûtons de pain, avocat <i>Plaza Avocado: quail eggs, croutons, avocado</i>	
Velouté d'artichaut / <i>Artichoke Velouté</i>	28€
Saumon fumé, skyr aux herbes et sablé au graines de lin..... <i>Smoked salmon, herbed skyr and flaxseed shortbread biscuit</i>	40€

Plats / *Main courses*

Risotto de petit épautre courge et gingembre..... <i>Creamy Spelt Risotto with Butternut Squash and Ginger</i>	32€
Penne sans gluten, topinambour et noisette..... <i>Gluten-free penne with Jerusalem artichoke and toasted hazelnut</i>	34€
Power bowl.....	38€
Volaille, avocat tranché, amandes, pousses de soja et quinoa <i>Poultry, sliced avocado, almonds, bean sprouts and quinoa</i>	
Suprême de volaille au citron confit et aubergine grillée..... <i>Roasted chicken supreme with preserved lemon and grilled eggplant</i>	42€

Les desserts d'Angelo Musa / *Angelo Musa's desserts*

Coupe vegan citron et coco / <i>Lemon and Coconut vegan Sundae</i>	19€
Tarte aux figues et feuilles de figuier / <i>Fig and fig leaf tart</i>	21€

Tous nos œufs de poule sont issus de l'agriculture biologique. Toutes nos volailles proviennent de France.
All our eggs are organically produced. All our poultry comes from France.

alo



Latte Vertueux / *Virtuous Latte*

Green Latte.....18€

Mélange de matcha premium du Japon et de la super plante moringa - Protéines, calcium, potassium, fer et magnésium

A blend of premium matcha from Japan and the super plant moringa

Black Latte.....18€

Mélange autour du hojicha, un thé vert torréfié et de charbon végétal - Anti-oxydant

A blend of hojicha, a roasted green tea and vegetal charcoal

Blue Latte.....18€

Mélange de spiruline bleue, noix de coco et sumac, relevé avec du gingembre - Protéines, anti-oxydant et vitamine A

A blend of blue spirulina, coconut, sumac and ginger spice

Purple Latte.....18€

Mélange de patate douce violette, de ube violet et de vanille Bourbon de Madagascar - Anti-oxydant

A blend of purple sweet potato, purple ube, and Madagascar Bourbon vanilla

Jus pressés à froid / *Cold-pressed juices*

Jus «Radiant Refresher».....19€

Betterave, concombre, pomme et aloe vera

Beetroot, cucumber, apple, aloe vera

Jus «Garden Elixir».....19€

Céleri, citron, persil, gingembre, concombre

Celery, lemon, parsley, ginger, cucumber

Jus «Daily Reset».....19€

Poire, pomme, vinaigre de cidre, citron vert, gingembre

Pear, apple, apple cider vinegar, lime, ginger

Jus «Berry Booster».....19€

Myrtille, fenouil, pomme, açai

Blueberries, fennel, apple, açai