

Que l'alimentation soit ta
première médecine -
HIPPOCRATE



Ritual
Coffee shop



Plat

AVOCADO SUR PATATE DOUCE

Avocat, patate douce, fêta, coriandre, citron vert.
9.50

SALAD BAR

(selon l'humeur du chef.)
11

POISSON CRU A LA TAHITIENNE

Thon, concombre, carotte, oignons, riz, lait de coco, citron vert,
coriandre
15

AVOCAT BACON COCOTTE (15 min de cuisson)

Avocat, poitrine fumée, œuf, ciboulette
10



Sandwich

- Avocat, saumon fumé, citron vert
8,50

- Jambon, beurre, salade, brique de fromage
7

- Banh Mi, concombre, carotte, daikon, tofu, tamari,
mayonnaise, coriandre
8



Dessert

GRANOLA MAISON SUR KEFIR

Fraises, kefir,
granola, graine de
chia, poudre de
moringa, sirop
d'agave.
7.50

Glace à la banane Healthy avec pépite de chocolat.

3.50

D'AUTRES
SURPRISES DANS
LA VITRINE

Good
vibes



Ritual
Coffee shop



"Chacun a raison de son propre point de vue, mais il n'est pas impossible que tout le monde ait tort."

GHANDI **BOISSONS CHAUDES**

Espresso/Allongé	1,80
Double espresso	3,50
Americano	2,00
Cappuccino	3,80
Flat white	3,80
Latte	3,80
Noisette	2,30
Piccolo	3,00
Babyccino	2,00
Mocha	5,00
Chocolat Chaud	4,00
Chocolat Chaud épais	5,00
Matcha latte	4,50
Chai Latte	4,50
Lait chaud Ayurvedic	4,50
Thé NO-Nice organic	3,80

BOISSONS FROIDES

Citronnade menthe	4,00
Jus d'orange	5,00
Thé glacé	4,00
Soda Artisanal	4,00
Eau de Coco	3,80
iced Coffee	3,80
iced latte frappé	4,50
Cold brew	3,00

SUPPLÉMENTS

Lait de soja/coco/avoine	+0,50
Sirop caramel/vanille/rose/ noisette/violette	+0,80
Shot de Café	+1,00

Smoothie

5,50

BIO

SUMMER

Orange, banane, moringa, lait de soja

PEACE

Citron vert, gingembre, banane, lait de coco

LOVE

Fraise, banane, graine de chia, lait d'avoine

MATCHA

Matcha, banane, lait d'amande

VERDE

Concombre, pomme, citron vert, gingembre

PINK

Fraise, pastèque, menthe



Carte soir

A partir de 17:30

Vin/ bière/ cocktail/ tapas

VIN

Rouge « les amandiers » Stéphane Usseglio / Vallée du Rhône
cépages: Grenache, Clairette, Syrah, Mourvèdre, Merlot, autres

Blanc « l'écho » Vincent Roussely / Vallée de la Loire 2018
cépage: Sauvignon blanc

Rosé « Steff » Henri Bonnaud / Provence 2019
cépages: grenache, syrah

bouteille : 28€/ verre 5€

BIÈRE

LUA bière blanche (lucuma, acerola)
PEALCE bière blonde (graine de la paix)
DREAMWELL bière ambrée (Blé noir) sans gluten.

bouteille 33cl: 5€

COCKTAIL

Mimosa 8€
(prosecco, jus d'orange)
Spritz 8€
(prosecco, apéritif, tonic)
Virgin Moscow Mule (sans alcool) 6€
(gingembre, coriandre, citron vert, ginger beer)
kir 5,50€
(vin blanc, sirop rose ou violette)

TAPAS

Assiette classique 7€
(chips, gougère, olive, mais)

Assiette veggie 7€
(légumes crudités avec guacamole)

Assiette dégustation Ritual 11€
(poisson cru à la tahitienne, Avocado sur patate douce, mini salade)

Assiette burrata bio 9€
(salade, burrata, pastèque, menthe)