

BRUNCH, LUNCH & JUICE BAR

**CAFÉ
TIKA**

Good food comes in pretty colors



Suivez-nous sur instagram [**@cafe_tika_capbreton**](https://www.instagram.com/cafe_tika_capbreton)
Retrouvez-nous sur [**www.cafetika.com**](http://www.cafetika.com)

BRUNCH & BREAKFAST TOUTE LA JOURNÉE

GOLDEN PANCAKES 8.00€

banane, fraise, fruits de saison, sirop d'érable ou pâte à tartiner bio, coco, pépites de chocolat

BERRY PANCAKES 9.00€

sirop d'érable, crème chantilly maison, coulis de fruits rouge et citron vert

✓ PEANUT TOAST 5.50€

beurre de cacahuète, banane, sirop d'érable, menthe fraîche, pépites de chocolat sur pain au levain

✓ AÇAÏ BOWL 9.80€

açaï, granola bio artisanal, fraise, banane, fruits de saison, noix de coco et chocolat
+ beurre de cacahuète +1€
+ graines de chia +1€

PARFAIT 8.00€

yaourt grec, sirop d'érable, granola artisanal, fruits frais de saison, coco, pépites de chocolat
+ graines de chia +1€

✓ AVOCADO TOAST 6.50€

avocat, huile d'olive bio extra vierge, citron, graines germées sur pain au levain bio
+ oeuf mollet ou fêta 1.50€

TIKA TOAST 13.50€

brioche toastée, avocat, fromage frais aux herbes, tagliatelles de carotte au wakamé façon "saumon fumé", oeuf mollet, salade colorée

WRAP 10.00€

fromage frais aux herbes, champignons rôtis au four, roquette, légumes croquants, quinoa, oeuf mollet, amandes toastées

DESSERTS & PÂTISSERIES

✓ BANANA BREAD 3.80€ au chocolat

COOKIES 3.80€ aux noisettes et amandes

CINNAMON ROLL 3.80€ bio du boulanger

option ✓ DESSERT DU MOMENT soyez gourmands, jetez un oeil au comptoir

BRUNCH DE L'ÉTÉ

15.50€

LE PARFAIT / AVOCADO TOAST / JUS DU JOUR / BOISSON CHAUDE*

+ oeuf mollet ou fêta 1.50€

*Thé, allongé ou espresso.
Cortado ou café double +1€.
Pour toutes autres boissons chaudes +3€

MAXI BRUNCH

22.00€

GOLDEN PANCAKES / LE PARFAIT / AVOCADO TOAST / JUS DU JOUR / BOISSON CHAUDE*

+ oeuf mollet ou fêta 1.50€

*Thé, allongé ou espresso.
Cortado ou café double +1€.
Pour toutes autres boissons chaudes +3€



LUNCH TIME

DE 12H00 À 15H00

PITA SABICH 13.00€

dans un pain pita, aubergine, houmous, oeuf mollet, salsa tomate concombre, pickles, sauce yaourt tahini, sauce amba, dukkah et herbes fraîches

TIKA TOAST 13.50€

brioche toastée, avocat, fromage frais aux herbes, tagliatelles de carotte au wakamé façon "saumon fumé", oeuf mollet, salade colorée

^{option} ✓ PITA SHARMA 14.00€

dans un pain pita, effilochées végétales aux chimichurri, salsa tomate concombre, pickles, sauce yaourt tahini, sauce amba, dukkah et herbes fraîches.

BURGER DE LA PANTHÈRE 16.00€

bun brioché, red "steak" végétarien maison, oignons confits, cheddar, comté, pickles, tomate, laitue, sauce burger, servi avec frites maison et salade.

ASSIETTE DU MOMENT

selon l'inspiration du chef, à retrouver sur notre ardoise

^{option} ✓ SALADE DE SAISON

à partir des légumes de saison, à retrouver sur notre ardoise.

SIDE / À PARTAGER

^{option} ✓ FRITES MAISON 6.00€

✓ HOUMOUS 7.00€

Huile d'olive bio extra vierge, sumac, servi avec un pain pita du boulanger

✓ OLIVES KALAMATA 4.00€

✓ SALADE FATTOUSH 6.00€

tomate, concombre, pain pita grillé au za'atar

✓ PAIN PITA 2.00€

^{option} ✓ FORMULE PITA

17.80€

PITA AU CHOIX

+

FRITES MAISON

+

CITRONNADE MAISON AU GINGEMBRE + 1€50

^{option} ✓ FORMULE DU JOUR

16.00€

PLAT DU MOMENT

+

COOKIE ou BANANA BREAD

+

CITRONNADE MAISON AU GINGEMBRE + 1€50

✓ FORMULE ENFANT

9.50€

TENDERS VÉGÉTALES FAÇON "POULET" ET SAUCE KETCHUP

+

FRITES MAISON

+

SIROP AU CHOIX (fraise, menthe ou citron)

^{option} ✓ Plat vegan.

^{option} ✓ Plat avec option vegan, sur demande, dans la mesure du possible.

JUS FRAIS

JUS D'ORANGE / DE POMME	5.00€
SONORA ananas, pomme, orange, menthe fraîche	6.00€
KALAHARI carotte, pomme, citron, gingembre	6.00€
UYUNI concombre, pomme, épinard, ananas, citron, gingembre	6.50€

BARISTA - CAFÉ

ESPRESSO / ALLONGÉ	1.80€
DOUBLE	2.80€
CORTADO	3.00€
CAPPUCCINO*	3.80€
FLAT WHITE*	4.00€
LATTE*	4.00€
CHOCOLAT CHAUD*	5.00€
FREDDO CAPPUCCINO* comme en Grèce	5.50€
MATCHA LATTE* chaud ou glacé	5.50€
TCHAI LATTE* chaud ou glacé + shot d'espresso +1€	5.50€
THÉ / INFUSION KUSMI TEA english breakfast / thé noir aux fruits rouges / thé vert menthe / thé maté, cannelle, cardamome, gingembre / infusion verveine / thé vert détox aux agrumes	3.50€

*lait végétal d'avoine +0.50€

COCKTAILS

SPRING TONIC Liqueur de sureau, citron vert, tonic, baies roses	7.50€
SUN KISSED MOJITO Martini blanc, citron vert, menthe, fraises fraîches	8.50€

SMOOTHIES & SHAKES

WADI fraise, framboise, myrtille, banane, jus de pomme bio	6.00€
NAZCA banane, ananas, mangue, orange, jus de pomme bio	6.00€
HOGGAR açai, framboise, banane, jus de pomme bio	6.00€
MANGO LASSI mangue, yaourt grec, miel, cannelle	7.00€
AVOCADO SMOOTHIE avocat, épinard, dattes, banane, miel, lait d'avoine + graines de chia 1€	7.00€

SOFT

CITRONNADE MAISON citron, gingembre, menthe, miel	3.50€
THÉ GLACÉ thé noir et citron "Charitea"	4.00€
LIMONADE au fruit de la passion "Lemonaid"	4.00€
DATXA KOMBUCHA gingembre, citron / grenade	5.50€
EUSKOLA le cola basque	4.00€
SIROP citron, menthe ou fraise	2.50€
SAN PELLEGRINO	3.00€

BIÈRES & VIN

IPA / BLANCHE / BLONDE	5.50€
"La Superbe"	
PROSECCO	4.00€ / 15€
vin blanc pétillant italien	
ROSÉ	4.00€ / 15€
"La Source", vin du Languedoc - Grenache, Cinsault, Syrah	

