

+DÉCOUVREZ LES NOUVEAUTÉS DE NOTRE CARTE DIGITALE

# ECOMARRI DEL MARRI

COFFEE GREEN BAR

**IMPORTANT :** En cas d'allergie, veuillez demander notre carte des allergènes ou consulter notre personnel.

FRA

# BAGELS

## SÉLECTION

### Pulled Supreme ~ 10,90€

Bagel ouvert avec pulled pork juteux, deux œufs pochés, épinards croustillants, pommes de terre pailles et sauce hollandaise.

### Benedict Iberique Bagel ~ 9,90€

Bagel ouvert avec avocat frais et crémeux, jambon ibérique, deux œufs pochés et sauce hollandaise.

### Nordic Bagel ~ 8,50€

Bagel avec fromage frais, œufs brouillés crémeux, avocat frais tranché et saumon fumé.

### Bagel aux œufs brouillés ~ 7,50€

Bagel avec fromage frais, œufs brouillés crémeux et avocat frais tranché.

## EXPLORATION DES SAVEURS

### Turkey Bagel ~ 7,50€

Bagel avec fromage frais, dinde, avocat frais tranché, concombre et tomates en tranches.

### New York Pastrami Bagel ~ 7,90€

Bagel toasté au pastrami, fromage fondu, oignon caramélisé et moutarde douce.

## LES CLASSIQUES

### Brie Serrano Bagel ~ 6,75€

Bagel grillé avec tomate tartinée, jambon serrano, fromage brie et oignon caramélisé.

### Campero Bagel ~ 7,50€

Bagel avec poulet rôti, œuf à la poêle, fromage fondu et sauce BBQ mayo.

### Chicken Bagel ~ 7,50€

Bagel grillé avec poulet rôti, fromage fondu, oignon caramélisé, tomate fraîche et sauce romesco mayo.

### Heura Bagel ~ 8,75€

Bagel avec houmous maison, Heura sautée, pesto, tomates fraîches et jeunes pousses.

# NOS TOAST

*\*Tous nos toasts sont préparés à la demande avec du pain au levain aux céréales et des ingrédients frais.*

## SÉLECTION

### Œuf Benedict au Saumon ~ 9,50€

Toast avec une base d'avocat frais et crémeux, saumon fumé, œuf poché et sauce hollandaise.

### Œuf Benedict Toast ~ 8,50€

Toast à l'avocat frais et crémeux, œuf poché et sauce hollandaise, au choix : jambon blanc, jambon cru ou dinde.

### La Ibérica ~ 8,90€

Toast au pain à la tomate, huile d'olive vierge extra, jambon ibérique et avocat frais en lamelles.

### Nordic ~ 8,90€

Toast avec une base de fromage frais, avocat frais en lamelles et saumon fumé.

### Royal Omelette ~ 7,90€

Toast au pain à la tomate et huile d'olive, omelette crémeuse au fromage fondu, garnie de jambon ibérique.

## EXPLORATION DES SAVEURS

### Shakshuka Toast ~ 7,50€

Toast à la sauce shakshuka de tomate épicée, poivron et oignon, œuf au point, feta et pesto.

### Avo Halloumi ~ 8,50€

Toast à l'avocat crémeux, halloumi doré à la plancha, tomates cerises fraîches et léger glaçage d'agave au chili.

### La Revuelta ~ 7,90€

Œufs brouillés aux champignons sur toast, avec parmesan et croustillant de jambon.

### 🌶️ Harissa Spicy Tofu ~ 8,50€

Toast au pain à la tomate, tofu brouillé à la sauce harissa légèrement piquante et avocat frais en lamelles.

## LES CLASSIQUES



\*Œuf Benedict Saumon

### Goat & Glory ~ 8,90€

Toast avec tomates fraîches en tranches, huile d'olive extra vierge, mâche, jambon serrano, fromage de chèvre, noix et confiture de poivron.

### 🌶️ Avocado Toast ~ 7,25€

Toast au pain à la tomate, avocat frais, tomates cerises et mâche.

### Harissa Toast ~ 7,90€

Toast au pain à la tomate, œufs brouillés à la harissa et avocat frais en lamelles.

### Hummus Toast ~ 6,75€

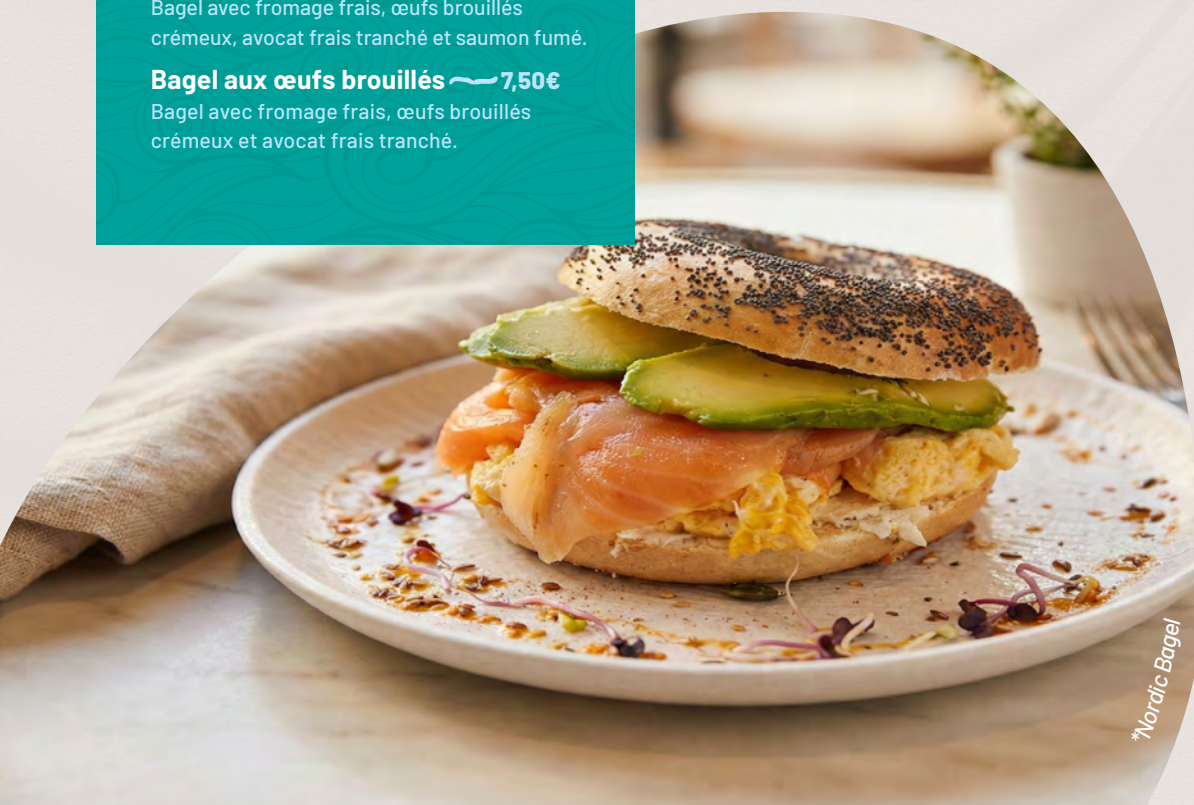
Toast au houmous maison, tomates cerises rôties, feta, graines et une touche de paprika.

## EXTRAS

Pain sans gluten	1,00 €
Œuf	1,00 €
Saumon	2,00 €
Avocat	1,50 €
Jambon ibérique	2,00 €
Fromage de chèvre	1,50 €
Fromage Halloumi	2,00 €

### 🌶️ OPTION VEGAN

Tous nos toasts sont servis avec un mélange de graines et de pousses.



\*Nordic Bagel



\*Pulled Supreme



\*Avo Halloumi

# PANCAKES

## ME PANCAKE

Composez votre pancake

### La pâte - 2 pièces

- Classique **6,90€**
- Végane **6,90€**

### La sauce (Choisissez 2)

- Beurre cacahuète
- Chocolat
- Dulce de leche
- Lotus Biscoff
- Caramel
- Pistache

### Les toppings (Choisissez 2)

- Fraise
- Yaourt
- Banane
- Chantilly
- Pomme au four

### Le croustillant (Choisissez 1)

- Granola maison
- Crumble lotus
- Noix de coco râpée
- Pistache
- Baies de goji
- Kataifi (+0,75€)
- Paçoca

## EXTRAS

- Pâte protéinée **1,00 €**
- Pancake supplémentaire **1,50 €**
- Boule de glace à la vanille **1,25 €**



\*Dubai pancake

## CRÉATIONS SUCRÉES

Des combinaisons pensées pour que vous n'ayez plus qu'à savourer.

### Protein pancake ~ 7,50€

Trois pancakes protéinés avec yaourt crémeux, pomme au four, crème de cacahuète et graines de courge caramélisées.

### Dubai pancake ~ 7,50€

Pancake moelleux avec crème de pistache, chocolat fondu, fraises fraîches et croustillant de kataifi grillé.

### Pistachoc ~ 6,90€

Pancake de crème de pistache, chocolat blanc et fruits.

### Choco Love Pancake ~ 6,90€

Pancake aux fruits trempés dans le chocolat.

### Lotus Pancake ~ 6,90€

Pancake à la crème Lotus, crumble aux fruits et biscuit au lotus.

### Pumpkin ~ 6,90€

Base de citrouille au four, accompagnée de yaourt grec, fruits, notre granola, caramel et noix de coco râpée.

### 🍴 Vegano ~ 6,25€

Base de lait végétale et bananes accompagnée de beurre de cacahuète, noix de coco râpée, fruits et sirp de chocolat.

### Standard ~ 6,25€

Beurre de cacahuète, noix de coco râpée, fruits et sirop de chocolat.



\*Trois pancake protéinés

## LES CLASSIQUES

### MINIS & SANDWICHES

	petit	grand
<b>Classiques</b> Fromage, jambon blanc, jambon et fromage, jambon cru, dinde, fuet et thon.	2,90€	5,25€
<b>Végétal</b> Au thon ou à la dinde.	3,50€	5,50€
<b>Sandwich</b> Jambon, fromage, tomate et oignon caramélisé.	4,00€	
<b>Végétal au poulet spécial</b> Poulet, tomate, laitue, oignon croustillant et mayonnaise.	7,00€	
<b>Jambon ibérique</b>	4,50€	6,90€
<b>Jambon serrano et brie</b>	3,50€	5,50€
<b>Omelette</b>	3,50€	5,50€
<b>Sandwich jambonneaux et fromage</b>	3,75€	

### EXTRAS

Pain sans gluten 1,00 €



\*Cheesecake



\*Porridge

## PLAISIRS CONSCIENTS

### NOS DOUCEURS

<b>Croffle</b> Croissant façon gaufre. Choisissez votre ingrédient : Pistache, crème de Lotus, Chocolat blanc, Nutella, Dulce de leche, Beurre de cacahuète	3,50€
<b>Cheesecake</b>	3,80€
<b>Cookie avoine &amp; chocolat</b>	1,50€
<b>Crumble Cookie</b>	3,00€

### BOWLS

<b>Porridge</b> Avoine, lait, pomme au four, granola, crème de cacahuète, noix de coco, pépites de chocolat et cannelle.	7,50€
<b>Yaourt Premium</b> Bowl de yaourt grec nature, fruits de saison, granola maison, crème de cacahuète, coco et pépites de chocolat..	6,90€
<b>Yaourt Grec</b> Avec fruits, granola maison, coco et pépites de chocolat.	3,50€

### BAKERY

<b>Croissant</b>	1,70€
<b>Chocolat croissant</b>	2,90€
<b>Croissant farcis banane et chocolat</b>	2,90€
<b>Croissant jambonneaux et fromage</b>	2,90€



\*Croffle

# AÇAÍ WORLD

"Superfruit amazonien riche en antioxydants, aux notes de fruits rouges et de cacao. Idéal pour un bowl rafraîchissant et nutritif."

## ME AÇAÍ

Composez votre bowl d'açaí

### Power Base (Choisissez 1)

- Açaí et banane **9,50€**
- Açaí à la mangue **9,50€**
- Açaí aux fruits rouges **9,50€**

### Super Toppings (Máx. 4)

- Granola
- Mangue
- Fraise
- Myrtille
- Banane
- Paçoca
- Noix
- Pépites de chocolat
- Baies de goji
- Graines de chia
- Noix de coco râpée
- Crème de pistache +0,75€

### Final touch (Choisissez 1)

- Agave
- Nutella
- Dulce de leche
- Beurre de cacahuète
- Lait concentré
- Chocolat blanc

## EXTRAS

Supplément por topping extra **0,75 €**

## SELECTION

### Açaí Bowl ~ 9,50€

Base d'açaí avec banane. Garnitures: granola, fraises, bananes, noix de coco, pépites de chocolat, paçoca, touche finale de beurre de cacahuète.

### Brasilian Vibes Açaí ~ 9,50€

Base d'açaí avec mangue. Garnitures: fraises, mangue, paçoca, noix de coco, touche finale de lait concentré.

### Berry Power Açaí ~ 9,50€

Base d'açaí avec fruits rouges et orange. Garnitures : fraises, myrtilles, granola, baies de goji, graines de chia touche finale d'agave.

## AÇAÍ DRINKS

### Açaí Sunrise ~ 6,90€

Smoothie à base d'açaí, fruits rouges et orange.

### Caribbean Passion ~ 6,90€

Smoothie à base d'açaí crémeux et fruit de la passion naturel, saveur tropicale, fraîche et vibrante.

### Ipanema ~ 6,90€

Açaí, banane et ananas naturel, un smoothie crémeux et tropical.



\*Açaí Bowl



\*Açaí drink

## À PARTAGER



\*Good Vibes Nachos

## NOS SPÉCIALITÉS

### Yukita Brava ~ 6,75€

Yuka dorée et croustillante avec notre sauce spicy mayo maison.

### Xaragua ~ 7,50€

Tostones croustillants de plantain avec viande effilochée, guacamole, feta et oignon mariné.

### Croquettes Jambon & Brie (6u.) ~ 7,90€

À la confiture de poivre et oignons caramélisés.

### Croquetas véganes (6u.) ~ 7,50€

De betteraves, maïs, quinoa et sauce végétalienne.

## À GRIGNOTER

### Sweet Brava ~ 6,50€

Frites de patates douces croustillantes avec sauce BBQ épicée.

### Good Vibes Nachos ~ 7,50€

Nachos avec pulled pork, haricots noirs, fromage, guacamole, pico de gallo, jalapeños et maïs.

### Houmous servi avec Crudités y Tostas ~ 5,75€

Hummus maison crémeux à la courge rôtie avec bâtonnets de légumes frais et toasts croustillants.

### Chicken Fingers ~ 6,90€

Lanières de poulet frites avec pommes de terre.



\*Croquettes Jambon & Brie



\*Yukita Brava



\*Œufs Turcs

## BALANCED PLATES

### Keto Royale ~ 10,90€

Au choix : saumon fumé ou jambon ibérique, avocat frais tranché, œufs brouillés, feta, radis, mâche et mélange de graines.

### Keto Halloumi Bowl ~ 10,50€

Halloumi grillé avec deux œufs pochés, avocat frais tranché, oignons marinés, concombre, pesto et graines de courge torréfiées sur base de mâche.

### Rustic Keto ~ 10,50€

Poulet au four, deux œufs grillés, champignons, tomates cerises, mâche et noix.

### Volcano ~ 9,50€

Pancakes de légumes farcis au guacamole, sauce tartare et œuf poché.

### Œufs Turcs ~ 7,50€

Œufs pochés sur une base yaourt grec épicé, avec une touche épicée, graines de citrouille au four et servis avec du pain pita.

# POKEBOWLS

## ME POKE

Composez votre bowl

### Protéine (Choisissez 1)

· Saumon	<b>11,50€</b>	· Poulet pané	<b>10,90€</b>
· Heura	<b>11,50€</b>	· Tofu brouillé	<b>10,90€</b>
· Pulled Pork	<b>10,90€</b>	· Falafel	<b>10,90€</b>
· Poulet rôti	<b>10,90€</b>		

### Base (Máx. 2)

· Riz basmati	· Quinoa	· Mélange de salades	· Lentilles
---------------	----------	----------------------	-------------

### Compléments (Máx. 5)

· Edamame	· Orange	· Maïs	· Concombre
· Wakame	· Mangue	· Radis	· Oignons marinés
· Tomates cerises	· Ananas	· Carotte	
· Feta	· Avocat	· Œuf dur	

### Crunchy (Máx. 2)

· Mélange de graines	· Raisins secs	· Oignons croustillants
· Chips de légume	· Sésame	

### Sauces (Máx. 2)

· Teriyaki	· Soja	· Moutarde	· Yaourt
· Spicy mayo	· BBQ mayo	· Huile d'olive	· Mayo romesco

## EXTRAS+

Œuf poché	<b>1,00 €</b>	<b>Poke XL</b>	<b>2,50€</b>
Halloumi	<b>2,00 €</b>	+ Portion plus grande	
Fromage de chèvre	<b>1,50 €</b>	+ Protéine	
Hummus	<b>1,00 €</b>		



\*Healthy Pulled Pork

## NOS BOWLS

Créés spécialement pour vous

### Healthy Premium ~11,50€

Saumon mariné, riz ou quinoa, mélange de salades, avocat, edamame, mangue, tomates cerises, concombre, carotte, wakame, oignons croustillants, sauce teriyaki et soja, sésame.

### Healthy Chicken ~10,90€

Poulet rôti, riz ou quinoa, mélange de salades, mangue, avocat, sauce moutarde, tomates cerises, œuf dur, edamame, raisins secs, sauce yaourt, graines.

### Mexican Bowl ~10,90€

Poulet tinga, riz, guacamole, haricots azukis, tostons de plantain, pico de gallo, maïs et sauce chipotle.

### Healthy Pulled Pork ~10,90€

Riz, pulled pork, ananas, maïs épicé, cacahuètes, oignons marinés, chips de légumes, tomates cerises, graines de sésame, sauce teriyaki, avocat.

### 🍴 Heura Bowl ~11,50€

Riz ou quinoa, Heura, wakame, mangue, avocat, tomates cerises, edamame, raisins secs, sauce teriyaki, graines

### 🍴 Healthy Tofu Thai ~10,90€

Base de riz ou quinoa, tofu façon thaï, tomates cerises, maïs, edamame, carotte, avocat, sauce teriyaki, oignons croustillants et graines de sésame.

### Falafel Bowl ~10,90€

Falafel maison, quinoa, mélange de salades, feta, avocat, tomates cerises, concombres, radis, oignons marinés, pain pita et sauce tahini.



\*Healthy Premium

# BURGERS WRAPS & ROLLS

## BURGERS

### Miss Burger ~ 11,50€

Burger de bœuf, fromage fondu, laitue, tomate, oignons croustillants et mayonnaise aux pommes de terre.

### Finger Burger ~ 9,90€

Burger de lanière de poulet pané, laitue, tomate, BBQ mayo et pommes de terre.

### Pulled Pork Burger ~ 10,90€

Burger de boeuf effiloché, laitue, tomate, oignons marinés et œuf grillé avec pommes de terre.

### 🍴 Vegisima Burger ~ 11,50€

Burger de légumes, avocat, laitue, tomate, oignons caramélisés et sauce moutarde, avec pommes de terre.

## EXTRAS ✦

Œuf	1,00 €
Avocat	1,50 €
Fromage	1,00 €
Fromage de chèvre	1,50 €
Oignons caramélisés	0,50 €



\*Pulled Pork



\*Miss Burger

## WRAPS

### Wrap Crispy chicken ~ 7,90€

Poulet croustillant, fromage, oignons croustillants, laitue, tomate avec sauce spicy mayo.

### 🍴 Wrap Veggy ~ 7,90€

Tofu thaï, avocat, quinoa, laitue, tomate, oignons croustillants et sauce teriyaki.

### Creamy Salmón Wrap ~ 8,90€

Saumon fumé et fromage frais avec avocat tranché, tomate, concombre et oignons croustillants.

### Wrap Mexican ~ 7,90€

Poulet façon tinga, fromage, guacamole, jalapeños, maïs, laitue et sauce chipotle.



\*Mexican Wrap

## ROLLS

### Pulled roll ~ 8,90€

Brioche au guacamole, porc effiloché, maïs, fromage crémeux et oignons croustillants. Servi avec pommes de terre ou nachos.

### Durango roll ~ 8,90€

Brioche au poulet façon tinga, guacamole, pico de gallo et crème, servi avec nachos ou pommes de terre.



\*Durango Roll

## BOISSONS

### SMOOTHIES

**Açaí smoothie** ~ 6,90€

Açaí, banane, fruits rouges et jus d'orange.

**Pink Power** ~ 5,50€

Banane, fraises, fruits rouges, lait, vanille.

**Rayito de Sol** ~ 5,50€

Carotte, orange, fruit de la passion, ananas et lait.

**Apple Pie** ~ 5,50€

Banane, pomme, crème de coco, lait, gingembre, cannelle, vanille.

**Green Detox** ~ 5,50€

Épinards, concombre, céleri, ananas, banane, matcha et gingembre.

**Tropimango** ~ 5,50€

Mangue, banane, épinards, noix de cajou, lait.

**The Monkey** ~ 5,50€

Banane, beurre de cacahuète, pomme, gingembre et lait.

*Note: supplément boissons végétales +0,25€*

### JUS NATURELS

**Vita-C Matcha** ~ 4,90€

**Jus d'orange naturel** ~ 3,90€



\*Smoothies

## SPÉCIALITÉS

### MOCKTAILS

**Maracuyá Breeze** ~ 5,90€

Fruit de la passion, citron vert et menthe fraîche avec glace pilée. Rafraichissant et léger, parfait pour l'après-midi.

**Pasión colada** ~ 5,90€

Frappé piña colada avec gingembre, jus de citron vert et menthe.

**Litchi Love** ~ 5,90€

Litchi, citron vert, menthe fraîche et eau gazeuse.

**Matcha Yuzu** ~ 6,50€

Matcha, yuzu, jus de citron et eau de coco.

### ICED LATTES & FRAPPÉS

**Sweet Latte Iced Coffee** ~ 3,50€

Lotus, moka ou caramel.

**Matcha Latte Iced** ~ 4,90€

Latte glacé au matcha, à choisir: mangue, fraise ou Lotus.

**Sweet Frappé** ~ 4,90€

Frappé au café, à choisir : caramel, chocolat ou Oreo.

**Latte Iced Coffee** 2,90€

**Ube Latte Iced coffee** 4,90€

**Café Frappé** 4,30€

**Baileys Frappé** 5,50€

**Chocolat Milkshake** 4,90€

**Chai Frappé** 4,90€

**Cúrcuma Frappé** 4,90€

*Note : Frappés servis avec chantilly*



\*Lichi love



\*Matcha Latte Iced

# BOISSONS CHAUDES

## CAFÉS & INFUSIONS

	eco	spécialité
<b>Sélection de thés &amp; infusions</b>	2,40€	
Demandez la carte de notre sélection de thés et infusions.		
Café	1,50€	1,90€
Double café	2,50€	2,90€
Café avec glaçons	1,60€	
Café américain	1,70€	2,00€
Cortado	1,70€	2,00€
Café au lait	1,90€	2,70€
Café au lait XL	2,90€	
Flat white	2,80€	3,00€
Cappuccino	2,50€	2,80€
Café avec liqueur	2,70€	
Café avec Baileys	2,90€	
Chocolat chaude	3,20€	
Colacao	2,00€	
Verre de lait	1,80€	
Thé glacé	3,00€	

### CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

- **Arábica 100%**  
Issu d'une seule plantation.
- **Grains sélectionnés**  
riches en arômes et en saveurs
- **Note de dégustation**  
+80/100 certifiée par la Specialty Coffee Association.
- **Méthodes de traitement**  
du grain et torréfaction artisanale.
- **Mexique, Colombie, Brésil, Éthiopie...**  
Notre café de spécialité change selon la saison

## LATTES & SPÉCIALITÉS

Matcha Latte	3,90€
Chai Latte	3,90€
Dirty Chai	4,80€
Cúrcuma Latte	3,90€
Caramel Latte	3,70€
Mocca Latte	3,70€
Lotus Latte	3,70€
Nutelino Espresso	3,70€
Nutelino White	3,50€
Cappuccino Oreo	3,50€
Cappuccino	3,30€
Chocolat Chantilly	
Espresso Tonic	3,90€
Orange Americain	2,70€



## BOISSONS

<b>Jus</b>	2,50€
Ananas, pêche, ou pomme	
<b>Coupe à vin</b>	3,00€
Rouge ou blanc	
<b>Coupe à cava</b>	3,50€
Bière 20cl	1,80€
Bière 33cl	2,60€
Bouteille Bière 33cl	2,80€
Bière au citron	2,50€
Pot de bière	4,60€
Heineken	3,50€
Daura	3,00€
Turia	3,00€
Bière sans alcool 33cl	2,90€
Coca Cola 33cl	2,75€
Fanta citrone ou orange	2,50€
Tonic	2,50€
Aquarius	2,50€
Nestea	2,50€
Bitter Kas	2,50€
Eau plate (bouteille 50cl)	1,60€
Eau pétillante (bouteille)	2,50€
Cacaolat	2,80€
Tinto de verano	4,00€
Kombucha	4,50€
Martini	4,50€
Mimosa	4,75€
Aperol	6,50€

## LONG DRINKS

Mojito Classique	8,00€
Mojito a la Fraise	8,00€
Mojito Tropical	8,00€
Mojito Coconut	8,00€
Gin Puerto Indias	8,50€
Gin Seagram's	7,90€
Gin Premium	8,90€
J&B	7,50€
Ballantine's	7,50€
Étiquette Noire	8,90€
Baileys	7,00€
Ron Premium	8,50€
Orujo	4,50€
Sangria au vin 1L	15,00€
Sangria au cava 1L	17,00€



Consultez les nouveautés avec le QR de notre carte digitale



ECO MARZ  
DEL MARZ  
COFFEE GREEN BAR

SUIVES-NOUS SUR



@ECODELMAR\_GREENBAR