

NOS BOWLS *Signature*

VÉGÉTAL

CAJUN RICE BOWL 11,50€

Riz basmati, carotte orientale, petits pois cuisinés, aubergine rôtie, houmous de betterave, menthe coriandre & mélange de graines



RAINBOWL 13,40€

Mesclun, courgette, mozzarella, houmous de betterave, chou kale au citron, tomate cerise, persil basilic, graines de courge



ROCCOCO BOWL 13,40€

Mesclun, falafel, salade marocaine, aubergine rôtie, chou rouge, betterave, menthe-coriandre



SANTORINO BOWL 13,40€

Pousse d'épinard, Avocat, Féta, Maïs oignon nouveau, Tzatziki, duo d'olives, Noisettes grillées



TOFU BOWL 14,80€

Quinoa-épinard, tofu teriyaki, houmous, edamame, tomate cerise, betterave, oignon rouge, mélange de graines, cebette thaï



TERRE

PARIS CHERRY BOWL 11,50€

Mesclun, jambon blanc au thym, œuf mimosa, grana padano, tomate, noisettes grillées, persil basilic



SUMMER GRINGO BOWL 12,80€

Mesclun, poulet basilic, grana padano, tomate, croutons, duo d'olives



SUPER BOWL 13,40€

Boullgour épinard, poulet yakitori, aubergine rôtie, maïs oignon nouveau, chou rouge, persil basilic



CHILL TONIC BOWL 13,40€

Quinoa épinard, poulet basilic, feta AOP, Aubergine rôtie, tomate cerise, pois chiches cumin, persil & basilic, graines de sésame



BANGKOK BOWL 13,40€

Pousse d'épinard, Poulet Thaï à la citronnelle, Avocat, Chou rouge, Edamame, Cebette Thaï



MER

TUNARTISTIC BOWL 11,50€

Pâtes, Roquette, Thon, tomate cerise, Mozzarella, Houmous de betterave, Noisettes grillée



SALMON TERIYAKI 13,40€

Riz basmati, saumon teriyaki, chou kale au citron, carotte à l'orientale, edamame, cebette thaï, mélange de graines



MY TUNA BOWL 13,40€


Pâtes, roquette, thon-mayo-ciboulette, tomate cerise, mozzarella, houmous de betterave, noisettes grillées, persil basilic




SALMON CONFORT 13,40€

Quinoa-épinard, saumon teriyaki, champignons frais, chou rouge, oignons frits



 Bowl Chaud (au comptoir)

 Sans gluten

 Végan



NOS MENUS BOWLS

BOWL 4 INGRÉDIENTS	11,50€
BOWL + BOISSON	13,40€
BOWL + DESSERT	13,90€
BOWL + BOISSON + DESSERT	14,90€
BOWL + SOUPE	14,90€

Dégustez nos recettes healthy et réconfortantes pour toujours plus de goût et de générosité !

NOS MENUS PITAS *Gourmet*

PITA SIGNATURE	10,90€
PITA + BOISSON	12,60€
PITA + DESSERT	12,90€
PITA + BOISSON + DESSERT	13,90€
PITA + SOUPE	13,90€

Un maximum de produits locaux, bruts ou cuisinés, toujours de saison et de qualité !

NOS DESSERTS *Gourmands*

POMME  1,50€
Granny ou Gala de nos régions

YAOURT DE LA FERME  2,60€
Framboise, Citron ou Vanille

FROMAGE BLANC  + COULIS 2,90€

COMPOTINE MAISON  AU SPECULOOS 2,90€

CRUNCHY CARAMEL  3,40€
Fromage blanc, caramel et granola

MOUSSE AU CHOCOLAT  3,40€


GRAINES DE CHIA  3,90€
Mangue ou fruits rouges

TIRAMISU AU CHOCOLAT  3,90€

YAOURT GREC  3,90€
pommes caramélisées et speculoos

FRUITS FRAIS COUPÉS  4,20€
Ananas, mangue ou fruit de saison

YOGOURT PARFAIT 5,20€
Fromage blanc, coulis, muesli et fruits frais

FRUITS PARFAITS  5,20€
Ananas, mangue, grenade, fruit de saison, fruit de la passion, menthe

NOS JUS *Pressés Minute*

33cl - 5,20€



 RED DINGUE
Fruits rouges, Pomme, Ananas.

 PICK ME UP
Betterave, Pomme, Orange.


 TUDO BEM
Baie açai, Pomme, Banane.

 MORNING BOOSTER
Orange, Carotte, Gingembre.

 BIM BAM BOOST
Pamplemousse, Orange, Carotte.

 LOW BATTERY
Banane, Carotte, Pomme.

 SWEET GREENS
Pomme, Ananas, Concombre.

 GOOD MOOD
Épinard, Ananas, Pomme.

NOS BOISSONS *Fraîches*

PERRIER - 50CL 2,60€
PERRIER FINES BULLES - 50CL
PERRIER & JUICY - 33CL

VITTEL - 50CL 2,60€

COCA COLA - 33CL 2,60€
COCA COLA ZERO - 33CL
COCA COLA LIGHT - 33CL

SAN PELLEGRINO - 33cl 2,80€
Orange sanguine ou citron

VITTEL UP CITRON - 33cl 2,90€

VITAMIN WELL - 33cl 3,40€
Boisson aux vitamines et minéraux



JUS MENEAU 3,60€
Carotte-orange ou pêche ou pomme ou framboise-fraise - 25cl



VAI VAI 3,60€
Eau de coco - 33cl

FIREFLY 3,60€
Jus aux extraits tonifiants - 33cl

ALO 3,90€
Jus d'aloë vera - miel ou pastèque ou mangue - 50cl

Des suppléments au menu sont applicables sur certains desserts et boissons

 Bowl Chaud  Végan

 Sans gluten  Fait maison

NOS PITAS *Gourmet*



SALMON PITA  11,90€  MEDITERRANEAN PITA  10,90€

Saumon Teriyaki, Houmous, Aubergine rôtie, Chou rouge, Roquette, Cebette Thaï, Sauce tahini

Falafels, Houmous de Betterave, Oeuf mimosa, Chou fleur zaatar, Betterave, Carottes à l'orientale, Roquette, Menthe-Coriandre, Sauce tahini

VEGGIE PITA  10,90€  CHICKEN PITA  10,90€

Tofu fumé, Courgette rôtie, œuf mimosa, Houmous de betterave, Chou rouge, Tzatziki, persil-basilic, Sauce Tahini

Poulet Thaï, Houmous, Brocoli aux épices, Artichaut au basilic, Chou rouge, Roquette, Coriandre-menthe, Sauce tahini

CÔME



LE MOT DE LA CHEFFE !

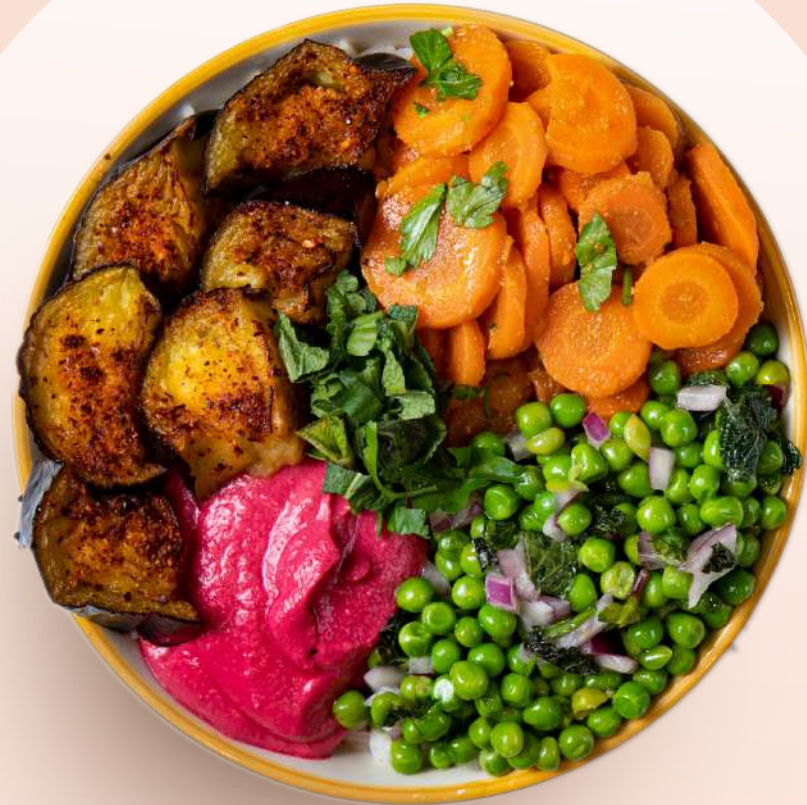
Vous transmettre le goût de ma créativité !

La passion des bons produits et de la cuisine d'ici et d'ailleurs m'anime quand j'élabore mes recettes pour vous.

Je suis toujours à la recherche du juste équilibre entre une cuisine saine et l'envie de se faire plaisir!

Chez Côme, retrouvez une cuisine décomplexée, colorée et généreuse.

Cheffe Amale B



CÔME



Click & Collect et Livraison
www.come-paris.fr

