

# GOJIGOJI

IT'S TIME  
TO ENJOY OUR  
*juice's story!*



  GOJIGOJI\_JUICE

GOJIGOJIJUICE.COM

# Cure de jus

100% jus pressé  
à froid et bio



## 1 Je choisis ma cure

- **STARTER** : Pour découvrir l'univers des jus
  - **SUPER GREEN** : Pour les juicers addicts
  - **DETOX** : Pour nettoyer l'organisme en profondeur
  - **ENERGY** : Pour booster l'énergie
  - **IMMUNITY** : Pour renforcer le système immunitaire
  - **ANTI-INFLAMMATION** : Réduire l'inflammation du corps
- **CÉLERI** : 5 JOURS / 5 JUS | 35€ | Pour un reset matinal

## 2 Je choisis la durée

1 JOUR | 49€ 6 jus, 1 eau ou 1 shot

2 JOURS | 95€ 12 jus, 2 eaux ou 2 shots

3 JOURS | 140€ 18 jus, 3 eaux ou 3 shots



Juice 8€  
330 ml



### BLUE MORNING

Pomme, citron,  
concombre, spiruline bleue

### RED POTION

Pomme, betterave,  
ananas, fraise, eau de rose

### SWEET GREEN (LIGHT)

Ananas, pomme, basilic,  
épinard, graines de chia

### VITAMIN PERFUSION

Carotte, poire, pomme, citron,  
gingembre, curcuma, huile  
d'argousier

### JUS DE CÉLERI

Céleri, citron

### JUS D'ORANGE 5,50€

100% orange pressée

### SUPERGREENS (MEDIUM)

Poire, concombre, citron,  
kale, menthe, gingembre

### CHARCOAL POWER

Concombre, pomme, kale,  
citron, gingembre, épinard,  
curcuma, charbon actif

### EAT YOUR GREENS (HARD)

Concombre, céleri, kale,  
épinard, citron, persil,  
gingembre, spiruline bleue

### GLOW OR NOTHING

Pomme, eau de coco, citron,  
collagène marin, fleur de pois  
papillon bleu

# Shot 3,50€

60 ml



## KICK BOOST

Carotte, citron, gingembre, piment d'Espelette, huile d'argousier

## DOCTOR AWAY

Ananas, pomme, persil, concombre, gingembre, citron

## ENERGIZE ME

Pomme, betterave, carotte, gingembre, citron, graines de chia

# Smoothie 475 ml

ORIGINALS 8,50€

## BERRYLICIOUS

Banane, myrtille, vanille, datte, lait de coco, huile de coco

## SUNRISE STARTER

Fraise, banane, mangue, baies de Goji, lait de coco, jus d'orange, datte, glaçon

## DATE ME

Banane, lait de cajou, menthe, gruau de cacao, épinards, datte

## GREEN MACHINE

Avocat, pomme verte, épinard, gingembre, graines de chanvre, jus de citron, lait de cajou, glaçon, datte

Lait d'avoine, coco ou cajou peuvent être utilisés suivant la disponibilité.

SUPERFOOD SMOOTHIES 9,50€

## THE BUILDER

Lait de coco, cacao, banane, piment d'Espelette, glaçon, datte, cannelle, graines de chia, protéine végétale

## THE 6:00 AM

Lait d'avoine, beurre de cacahuètes, banane, cacao, café Cold Brew, datte, glaçon, graines de lin, protéine végétale

## GOJI SIGNATURE

Banane, maca, datte, lait de coco, glaçon, spiruline bleue, collagène marin

## PB LOVER

Banane, fraise, lait d'avoine, beurre de cacahuètes, datte, protéine végétale

# Morning all day



## GRANOLA BOWL 9,50€

Fromage blanc, granola maison, beurre d'amandes torréfiées, fruits de saison, sirop d'érable, coco rapée

## AÇAÏ BOWL 12,50€

Açaï bio premium, granola maison, beurre d'amandes torréfiées, fruits de saison, gruau cacao, coco rapée

## GREEN BOWL 12,50€

Banane, avocat, datte, lait de cajou, gruau de cacao, topping granola maison, beurre d'amandes torréfiées, fruits de saison, coco rapée

## SPIRULINA BOWL 12,50€

Banane, datte, spiruline bleue, lait de coco, topping granola maison, beurre d'amandes torréfiées, fruits de saison, coco rapée

## BANANA TOAST 8€

Banane, beurre d'amandes torréfiées, cannelle, sirop d'érable, coco rapée, pollen, graines de chanvre, gruau cacao

SUPPLÉMENTS : Spiruline bleue, collagène marin, maca +3€ Protéine végétale +2,50€ Beurre d'amandes torréfiées, beurre de cacahuètes, granola maison, fromage blanc +2€ Gruau de cacao, graines de chanvre, coco rapée, cannelle, pollen, sirop d'érable, graines de chia +1€

# Lunch

Pain GOJI GOJI froment, avoine, lin & tournesol

## SANDWICH

### GRILLED CHEESE 9,50€ SANDWICH

Vegan pesto, portobello mushroom, patates douces rôties aux épices, fromage de brebis Ossau Iraty AOP, roquette ✓

### CHICKEN 10,50€

#### SANDWICH

Poulet mariné, moutarde au miel, avocat, tomates séchées, parmesan, roquette

### AVOCADO SAUMON 12,50€

#### SANDWICH

Cream cheese, saumon fumé, avocat, roquette, sésame noir et pickles d'oignons rouge

## SALADE

### ASIAN BOWL 9,50€

Riz noir et blanc, tagliatelles de carottes et concombres, choux rouge, tofu grillé au sésame, sauce cacahuètes, sésame noir 🌱 ✓

### WINTER BOWL 11,50€

Quinoa, vegan pesto, patates douces rôties aux épices, pois chiches, fêta, grenade, noisettes torréfiées 🌱 ✓

## TARTINES

### TARTINE AVOCADO 9,50€

Vegan pesto, avocat, fêta, grenade, graines de courge, roquette et pickles d'oignons rouges ✓

### TARTINE SAUMON 12,50€

#### AVOCADO

Cream cheese, saumon fumé, avocat, roquette, sésame noir et pickles d'oignons rouges

### SPICY TUNA 11,50€

#### SANDWICH

Vegan pesto, crème de tuna, avocat, roquette, jalapeño, sauce sriracha et pickles d'oignons rouges

### VEGAN SANDWICH 8€

Vegan pesto, portobello mushroom, avocat, tomates séchées, roquette ✓



### SALMON BOWL

13,50€

Riz noir et blanc, saumon fumé, avocat, cream cheese maison, grenade, noix de cajou, sésame noir 🌱

### METZE BOWL 12,50€

Quinoa, vegan pesto, tomates séchées, fêta, houmous maison, olive noire, grenade, pignons torréfiés 🌱 ✓

## SUPPLÉMENTS :

Poulet mariné, saumon fumé, portobello mushroom, tofu grillé au sésame, crème de tuna +3€

Avocat, cream cheese, fêta, houmous, fromage de brebis Ossau Iraty AOP, tomates séchées +2,5€

Sauce sriracha +1€

# Desserts



## CAKES & CHIA PUDDING

### BANANA BREAD 4,50€

Banana bread à la farine d'épautre

### CARROT CAKE 5€

Glaçage cream cheese citron, vanille et noisettes torréfiées

### MARBRÉ 4,50€

### CHOCOLAT

Marbré chocolat et glaçage rocher

### CHIA 5,50€

### PUDDING

Chia pudding au lait d'avoine, coulis de fruit, noisettes torréfiées

## RAW CAKES

### L'ADDICT 6€

Raw cake au chocolat noir, beurre de cacahuètes et amandes torréfiées

### LE BERRYCOCO 6€

Raw cake à la myrtille, crème de coco et crème de cajou

### LE NUAGE 6€

Raw cake à la crème de marron, amandes et noisettes torréfiées

## COOKIES

### CHOCOLATE 3,90€

### CHIPS COOKIE

Cookie aux pépites de chocolat noir, farine de sarrasin, purée d'amandes torréfiées

### MATCHA COOKIE 3,90€

Cookie au matcha et au chocolat blanc

## SWEET TREATS

### BOUCHÉES 3€

### À LA SPIRULINE BLEUE

Bouchées à la spiruline bleue, coco rapée, graines de chia

### BARRES 4€

### SUPERFOOD

Barres crues superfood, maca, chocolat blanc, graines de chia, chanvres, baies de goji et gruau de cacao

### ENERGY BALLS 3€

• Cajou, abricot, citron, coco rapée, curcuma, gingembre

• Cacao, noisette et beurre d'amandes torréfiées, datte

Les desserts sont susceptibles d'être modifiés suivant les nouveautés.

# Thé de spécialité 4€

### Sencha Kagoshima premium

Thé vert du Japon

### Earl grey vert

Thé à la bergamote et fleurs bleues

### Thé noir gourmand

Douces notes chocolatées et maltées

### Thé noir fruité

Pointes de framboises et fruits rouges, zestes de pamplemousse, pétales de soucis et de rose

### Infusion gourmande

Vanille bourbon, églantier, amande et hibiscus

### Infusion fruitée

Fruits rouges, pomme, sureau, églantier et hibiscus

### Oolong Fleur d'oranger

Relaxant, facilite la digestion

### Rooibos nature ou vanille bio

Sans théine, très doux, riche en antioxydants

### Sobacha Sarrasin grillé

Naturellement sans théine, délicieux, detoxifiant et drainant

### Tisane bio

Verveine, menthe, camomille, rose et agrumes



# Café de Spécialité

**Espresso** 2,30€  
*1 shot d'espresso*

**Double Espresso** 3,50€  
*2 shots d'espresso*

**Macchiato** 3,50€  
*1 shot + lait*

**Cortado** 3,50€  
*1 shot d'espresso + Mousse de lait*

**Americano** 2,50€  
*1 shot d'espresso + Eau chaude*

**Long Black** 3,50€  
*2 shots d'espresso + Eau chaude*

**Cappucino** 4,50€  
*1 shot d'espresso + mousse + lait*

**Flat White** 5€  
*2 shots d'espresso + fine couche de lait*

**Latte** 5,50€  
*2 shots d'espresso + mousse de lait*

**Café Filtre** 6€  
*Dripper Origami*

**Latte Macchiato** 5€  
*Lait + 1 shot d'espresso*

**Cold Brew (été)** 6€  
*Filtration à froid pendant 12h minimum*

**Ice Black Coffee** 4,50€  
*2 shots d'espresso + eau + glaçon*

**Ice Latte** 5,50€  
*2 shots d'espresso + lait + glaçon*

Laits végétaux avoine, soja, amande +0,50€

## OTHER DRINKS (HOT OR ICE)

**Chocolat Chaud** 5€

**Chai Latte** 5€

**Matcha Latte** 5,50€  
*Ceremonial Grade*

**Charcoal Latte** 5€

**Beetroot Latte** 5€

**Golden Latte** 5€



## SIDES :

Flavour (vanille, caramel, noisette, spicy pumpkin) +0,50€  
Extra Shot +1€