

DS

CAFÉ



A PARTAGER... OU PAS !

| | |
|---|-----|
| HOUMOUS Pain artisanal toasté, carottes crues | 8.9 |
| CAVIAR D'AUBERGINES Pain artisanal toasté, carottes crues | 8.9 |
| ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS Parmesan, vinaigrette balsamique | 9.9 |
| AVOCAT RÔTI Champignons sautés, halloumi grillé, grenade, pousses d'épinard | 9.9 |

SALADES gourmandes

| | |
|---|------|
| CAESAR CRISPY Romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise, parmesan, oignons crispy, sauce caesar | 16 |
| CHICKEN QUINOA BOWL Émincé de poulet, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinards, chèvre frais, amandes, basilic, romaine, sauce huile d'olive citron miel | 16.5 |
| CRISPY QUINOA Pousses d'épinards, romaine, quinoa, émincé de poulet®, avocat, oignons crispy, sauce au miel | 17 |
| SALADE THAÏ Romaine, poulet®, nouilles de konjac, julienne de légumes, pousses de soja, coriandre, sauce soja sésame | 16.5 |
| MUM TO BE Saumon cuit mariné soja sésame, haricots verts, edamame, champignons sautés, patate douce, parmesan, graines de lin, amandes, huile d'olive citron | 17.5 |
| BELUGA BOWL  Lentilles beluga, romaine, saumon fumé, œuf poché, radis, graines & berries, huile d'olive citron miel | 16.5 |
| SWEET NIÇOISE  Filet de thon de Tarifa, haricots verts, patate douce, œuf poché, tomates cerise, olives Kalamata, oignon rouge, pousses d'épinard, graines oméga, huile d'olive - citron | 17.5 |
| SALADE GRECQUE   Romaine, tomates cerise, concombre, fêta, Pastèque, olives Kalamata, menthe, graines & berries, vinaigrette balsamique | 15.5 |
| VEGETEBOWL  Quinoa, mélanges de légumes sautés, halloumi grillé, vinaigrette tomate cerise-coriandre <small>Ingrédients supplémentaires à partir de 2€</small> | 15.5 |

TARTINES

| | |
|--|----|
| FULL AVOCADO  Pain artisanal toasté, avocat frais, fêta, grenade, sésame, roquette | 14 |
| TARTINE MELITZANA  Pain artisanal toasté, caviar d'aubergine, tomates marinées, Parmesan, roquette <small>Supplément œuf poché +2€ - Avec du saumon fumé +5€</small> | 14 |

PLAT chaud

| | |
|---|------|
| PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME Riz curcuma, légumes grillés, huile d'olive, citron | 18 |
| clubs SANDWICHES | |
| CLUB DINDE Pain aux céréales toasté, dinde fumée®, tomate, mayonnaise, avocat, romaine, salade de pommes de terre | 14.5 |
| CLUB TUNA Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre | 14.5 |
| CLUB SAUMON Pain aux céréales toasté, saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pommes de terre | 16.5 |

Liste des allergènes disponible sur demande.

 = sans gluten  = végétarien

PIADINAS italiennes

| | |
|---|----|
| <small>Galette de blé non levée légèrement toastée</small> | |
| PIADINA LÉGUMES GRILLÉS  Houmous, mozzarella, roquette | 15 |
| PIADINA POULET Tomate, mozzarella, émincé de poulet, romaine | 15 |
| PIADINA THON Tomate, mozzarella, miettes de thon, œuf poché, romaine | 15 |
| PIADINA SAUMON Tomate, mozzarella, saumon fumé, romaine | 18 |

BAGELS

| | |
|---|------|
| BAGEL TEXAS Dinde® ou poulet®, moutarde au miel, avocat, tomate, oignons crispy, romaine, salade de pommes de terre | 15 |
| BAGEL TUNA Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre | 14.5 |
| BAGEL NORVÉGIEN Saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pommes de terre | 16.5 |

PETITS PLUS

| | |
|---------------------------------|-----|
| SALADE DE POMME DE TERRE | 3 |
| TABOULÉ DE QUINOA | 4.5 |
| SALADE VERTE | 2.5 |
| HARICOTS VERTS | 3 |
| CHAMPIGNONS SAUTÉS | 3 |

DESSERTS

| | |
|---|-----|
| DS LIGHT Mousse de fromage blanc allégé coulis de fruits rouges | 8 |
| CRUMBLE POMMES | 8 |
| MËLLEUX AU CHOCOLAT Crème anglaise | 7 |
| TIRAMISU OREO | 6 |
| CAKE DU MOMENT | 5 |
| LE PLUME Gâteau au fromage blanc allégé | 8.5 |
| CAFÉ GOURMAND | 10 |
| AÇAÏ BOWL  Açaï BIO, banane, lait d'amande, muesli, coco râpée, fruits frais | 10 |
| SALADE DE FRUITS | 8 |
| SKYR BOWL Skyr, muesli, coco râpée, fruits frais | 10 |
| CLAFOUTIS ABRICOTS | 8 |

GLACE YAOURT NATURE BIO BASSE CALORIE

| | | |
|--|--|--------------|
| 2 BOULES - 7 | | 3 BOULES - 9 |
| <small>Supplément fruits frais +2€</small> | | |

Ouvert 7J/7J
Service continu de 10h à 19h

Paiement acceptés :
Tickets restaurant, CB, American Express
Prix nets en euros, service et TVA inclus

COCKTAILS FRAIS pressés

| | |
|--|------|
| GINGER ADDICT Pomme, citron, gingembre | 40cl |
| HONEY MILKSHAKE Yaourt nature 0 %, miel | 8.5 |
| EXOTIQUE Ananas, orange | |
| WAKE UP Carotte, pomme, gingembre | |
| LEMONANA Citron, menthe fraîche, limonade | |
| GREEN JUICE Concombre, pomme, gingembre | |
| IPANEMA Baies d'açaï bio, banane, myrtille, pomme | |
| FRESH Ananas, pomme, menthe fraîche | |
| QUEEN BERRY Framboise, ananas, cannelle | |
| GOOD MOOD Pomme, kiwi, citron | |
| SUNNY MORNING Orange, mangue, kiwi, gingembre, curcuma | |

SHOTS

| | |
|--|-----|
| GINGER SHOT Pomme, gingembre | 7cl |
| LEMON SHOT Citron, gingembre | 3.5 |

VINS

| | verre 12cl | btle 75cl |
|--|---------------|--------------|
| vins rouges Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine des Pins » AOP | 6 | 28 |
| vins blancs IGP d'OC Chardonnay « Cellier du Pic » | 5 | 24 |
| Chinon « Les Pieds Rôtis » BIO, Château de Coulaine | 8 | 37 |
| vin rosé Gris de Gris « Les Oliviers » BIO, Domaine des Captives | 5 | 26 |

* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

COFFEE break

| | |
|-----------------------------|-----|
| EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ | 3 |
| NOISETTE | 3.5 |
| DOUBLE EXPRESSO | 5.5 |
| MACCHIATO, CAPPUCINO | 6 |
| CHOCOLAT CHAUD | 6 |
| GREEN MATCHA LATTE | 7 |

Les boissons lactées peuvent être servies au lait d'amande +1€

THÉS Mariage Frères

| | |
|--|---|
| BOURBON Thé rouge vanillé sans théine d'Afrique du Sud | 6 |
| CASABLANCA Thé vert à la menthe marocaine & bergamote | |
| JASMIN MANDARIN Grand thé vert & tendres fleurs de jasmin | |
| FUJI YAMA Thé vert nature du Japon | |
| EARL GREY IMPÉRIAL Darjeeling parfumé à la bergamote de Sicile | |

INFUSIONS AYURVÉDIQUES Yogi Tea

| | |
|--|---|
| CITRON GINGEMBRE Citron, gingembre, menthe poivrée | 6 |
| CLASSIC Cannelle, cardamome, gingembre | |
| DÉTOX Régliasse, pissenlît, cannelle | |

BOISSONS fraîches

| | |
|--|-----|
| EAU AQUACHIARA plate ou gazeuze 75 cl | 4.5 |
| EAU DÉTOX concombre & menthe 75 cl | 5 |
| COCA COLA ZÉRO 33 cl | 4 |
| 7 UP, ICE TEA PÊCHE 33 cl | 4 |
| THÉ GLACÉ thé Bourbon sans théine 40 cl | 6 |
| LA PARISIENNE BIO Bière blonde 33 cl | 7 |

DS

LE BRUNCH

Samedi et Dimanche de 12h à 18h

FORMULE 29€
L'ASSIETTE BRUNCH 18€

COCKTAIL PRESSÉ - 25cl
GREEN JUICE ou WAKE UP

BOISSON CHAUDE
Café, chocolat chaud,
thé Mariage Frères ou Yogi Tea
(Cappuccino, Macchiato, ou lait végétal + 1€)

LA BOULANGERIE
Baguette Tradition, pain artisanal toasté,
beurre et confiture

ASSIETTE
Avocado Toast, Feta, Grenade, Sésame,
Dinde Fumée Ou Saumon Fumé,
Taboulé de Quinoa, Œufs poché,
Salade fraîche

DESSERT
Au choix : Salade de fruits
ou
Skyr Bowl : Skyr, muesli, coco râpée,
fruits frais (+ 2€)

EAT GOOD FEEL GOOD