

COFFEE BREAK

Espresso, décaféiné	3
Noisette	3.5
Double espresso, café crème	5.5
Macchiato, cappuccino	6
Chocolat chaud	6
Green Matcha latte	7
Les boissons lactées peuvent être servies au lait d'amande	+1

THÉS MARIAGE FRÈRES 6

BOURBON
Thé rouge vanillé sans théine d'Afrique du Sud

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 6

BIO MAISON SAUGE

L'IRRÉSISTIBLE
Gingembre, menthe, hibiscus

LA DÉLICIEUSE
Thym-citron, citronnelle, menthe

LA LÉGÈRE
Gingembre, mélisse, menthe poivrée, sauge

BOISSONS FRAÎCHES

EAU AQUACHIARA plate ou gazeuze 75 cl	5
EAU DÉTOX concombre & menthe 75 cl	5.5
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



 DSCAFE
DSCAFE.FR

DS

CAFÉ

COCKTAILS FRAIS 40cl

PRESSÉS 8.5

GINGER ADDICT
Pomme, citron, gingembre

EXOTIQUE
Ananas, orange

WAKE UP
Carotte, pomme, gingembre

LEMONANA
Citron, menthe fraîche, limonade

GREEN JUICE
Concombre, pomme, gingembre

IPANEMA
Baies d'acai 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 7cl

GINGER SHOT 3.5
Pomme, gingembre

LEMON SHOT 3.5
Citron, gingembre

VINS

	VERRE 12CL	BTLE 75CL
--	---------------	--------------

VINS ROUGES
Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine des Pins » AOP 7 28

VINS BLANCS
IGP d'OC Chardonnay « Cellier du Pic » 5 25
Chinon « Les Pieds Rôtis » BIO, Château de Coulaine 8 37

VIN ROSÉ
Gris de Gris « Les Oliviers » BIO, Domaine des Captives 6 26

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



DS le brunch

Samedi de 12h à 17h

FORMULE 29€
L'ASSIETTE BRUNCH 18€

COCKTAIL PRESSÉ - 25CL

Au choix : GREEN JUICE ou WAKE UP

BOISSON CHAUDE

Au choix : Café, chocolat chaud,
thé Mariage Frères ou Yogi Tea
(Cappuccino, Macchiato, ou lait végétal + 1€)

LA BOULANGERIE

Baguette Tradition, pain artisanal,
beurre et confiture

L'ASSIETTE BRUNCH

Avocado toast, féta, grenade, sésame,
Dinde fumée ou saumon fumé, œuf poché,
pommes de terre sautées, salade fraîche

DESSERT

Au choix : Banana Bread
ou
compote de pommes sans sucre ajouté
ou

Skyr Bowl : Skyr, muesli, coco râpée, fruits frais (+ 2€)

SALADES GOURMANDES

CAESAR CRISPY 17
Romaine, émincé de poulet, champignons,
tomates cerise, grana padano, oignons crispy, sauce caesar

CHICKEN QUINOA BOWL 17
Émincé de poulet, quinoa, avocat, concombre, grenade,
pousses d'épinards, chèvre frais, amandes, basilic, romaine,
sauce huile d'olive citron miel

CRISPY QUINOA 17
Pousses d'épinards, romaine, quinoa, émincé de poulet®,
avocat, oignons crispy, sauce au miel

SALADE THAÏ 17
Romaine, poulet®, nouilles de konjac, julienne de légumes,
pousses de soja, coriandre, sauce soja sésame

MUM TO BE 19
Saumon cuit mariné soja sésame, haricots verts,
edamame, champignons sautés, patate douce, grana padano,
graines de lin, amandes, huile d'olive citron

BELUGA BOWL 17.5
Lentilles beluga, romaine, saumon fumé, œuf poché, radis,
graines & berries, huile d'olive citron miel

Ingrédients supplémentaires à partir de 2€

🌱 Toutes nos salades sont désormais disponibles en version vegan
avec notre aiguillette végétale BIO du Sud-Ouest

AVOCADO

AVOCAT RÔTI 12
Champignons sautés, halloumi grillé, grenade, romaine, pousses d'épinard

TARTINE FULL AVOCADO 15.5
Pain artisanal toasté, avocat frais, féta, grenade, sésame, roquette

Supplément œuf poché +2.5€ - Avec du saumon fumé +5€

PLATS CHAUDS

GRATIN DE LÉGUMES 15
Coulis de tomate, olives et câpres, salade verte

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME 19
Riz curcuma, légumes grillés, huile d'olive, citron

CABILLAUD RÔTI AU GINGEMBRE 19
Coriandre & citron, pommes de terre sautées, légumes grillés

INDIAN MOOD KONJAC PASTA 17
Spaghettis de konjac, lait de coco & curcuma, légumes grillés

POMODORO KONJAC PASTA 17
Spaghettis de konjac, sauce tomate, olives et câpres, Grana Padano rapé

VEGETEBOWL 16
Riz curcuma, légumes sautés, halloumi grillé

VEGAN CURRY 17
Aiguillette végétale BIO sauce curry & lait de coco,
riz curcuma aux petits légumes

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

CLUBS SANDWICHS

CLUB DINDE 15
Pain aux céréales toasté, dinde fumée®, tomate,
mayonnaise, avocat, romaine, salade de pommes de terre

CLUB TUNA 15
Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine,
salade de pommes de terre

CLUB SAUMON 17
Pain aux céréales toasté, saumon fumé, cream cheese,
avocat, romaine, salade de pommes de terre

PIADINAS ITALIENNES

Galette de blé non levée légèrement toastée

PIADINA VEGGIE 16
Mozzarella, légumes grillés

PIADINA POULET 16
Tomate, mozzarella, émincé de poulet, romaine

PIADINA THON 16
Tomate, mozzarella, miettes de thon, œuf poché, romaine

BAGELS

BAGEL TEXAS 15
Dinde® ou poulet®, moutarde au miel, avocat, tomate,
oignons crispy, romaine, salade de pommes de terre

BAGEL TUNA 15
Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine,
salade de pommes de terre

BAGEL NORVÉGIEN 17
Saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pomme de terre

PETITS PLUS

SALADE DE POMME DE TERRE 3

SALADE VERTE 2.5

HARICOTS VERTS 3

CHAMPIGNONS SAUTÉS 3

POMMES DE TERRE SAUTÉES 4

RIZ CURCUMA 3

DESSERTS

DS LIGHT 8
Mousse de fromage blanc allégé coulis de fruits rouges

CRUMBLE POMMES 8.5

COMPOTE DE POMMES 6
Sans sucre ajouté

MÛELLEUX AU CHOCOLAT 8
Crème anglaise

TIRAMISU OREO 8

CAKE DU MOMENT 5.5

LE PLUME 9
Gâteau au fromage blanc allégé

BRIOCHE PERDUE 9
Compote de pommes tiède, miel & fruits frais

CAFÉ GOURMAND 10

AÇAÏ BOWL 10
Açaï BIO, banane, lait d'amande, muesli,
coco rapée, fruits frais

SKYR BOWL 10
Skyr, muesli, coco râpée, fruits frais

🌱 = SANS GLUTEN 🌱 = VÉGÉTARIEN
Liste des allergènes disponible sur demande.

DSCAFE.FR

DSCAFE

