

# DS

## CAFÉ

### À PARTAGER

- FALAFELS  
Sauce tahini (7 pièces)
- BABA GANOUSCH  
Caviar d'aubergine & tomates

### SALADES GOURMANDES

- ITALIENNE   
Mozzarella Di Bufala, roquette, légumes grillés, olives Kalamata, Grana Padano, huile d'olive-balsamique
- MIDDLE EAST   
Falafels, Chou-fleur rôti aux épices, pousses d'épinard, Baba Ganousch, patate douce, grenade, Zaatar, sauce tahini
- GRECQUE   
Roquette, concombre, féta, pastèque, olives Kalamata, pesto de pistache & menthe
- SWEET NICOISE   
Pousses d'épinard, haricots verts, patate douce, tomates cerise, œuf poché, filet de thon de Tarifa, olives Kalamata, oignons rouges, huile d'olive-citron
- MUM TO BE  
Saumon cuit mariné soja sésame, haricots verts, edamame, champignons sautés, patate douce, grana padano, graines de lin, amandes, huile d'olive citron
- CHICKEN QUINOA BOWL  
Émincé de poulet®, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinards, chèvre frais, amandes, basilic, romaine, sauce huile d'olive citron miel
- CRISPY QUINOA  
Pousses d'épinards, romaine, quinoa, émincé de poulet®, avocat, oignons crispy, sauce au miel

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

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

Ingrédients supplémentaires à partir de 2€

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

### AVOCADO

- AVOCAT RÔTI   
Champignons sautés, halloumi grillé, grenade, romaine, pousses d'épinard
- TARTINE FULL AVOCADO   
Pain artisanal toasté, avocat frais, féta, grenade, sésame, roquette

Supplément œuf poché +2.5€  
Avec du saumon fumé +3.5€

### BOISSONS FRAÎCHES

- EAU AQUACHIARA plate ou gazeuze 75 cl
- EAU DÉTOX concombre & menthe 75 cl
- COCA, COCA ZÉRO 33 cl
- ICE TEA PECHE 33 cl
- THÉ GLACÉ Recette du moment 40 cl
- BIÈRE LA PARISIENNE BIO 33 cl

### OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU DE 10H À 19H

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

### CLUBS SANDWICHS

- 8.5 CLUB DINDE  
Pain aux céréales toasté, dinde fumée®, tomate, mayonnaise, avocat, romaine, salade de pommes de terre
- 8 CLUB TUNA  
Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre
- 17 CLUB SAUMON  
Pain aux céréales toasté, saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pommes de terre

### PLATS CHAUDS

- 18 PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME  
Riz curcuma, légumes grillés, huile d'olive, citron
- 16 VEGAN CURRY   
Aiguillette végétale BIO sauce curry & lait de coco, riz curcuma aux petits légumes

### CLUBS SANDWICHS

- 19.5 CLUB DINDE OU POULET  
Pain aux céréales toasté, dinde fumée® ou poulet®, tomate, mayonnaise, avocat, romaine, salade de pommes de terre
- 17 CLUB TUNA  
Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre
- 17 CLUB SAUMON  
Pain aux céréales toasté, saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pommes de terre

### PIADINAS ITALIENNES

- 17 Galette de blé non levée légèrement toastée
- 16 PIADINA VEGGIE   
Mozzarella, légumes grillés
- 16 PIADINA POULET  
Tomate, mozzarella, émincé de poulet, romaine
- 16 PIADINA THON  
Tomate, mozzarella, miettes de thon, œuf poché, romaine

### BAGELS

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

### VINS

- |  | VERRE<br>14CL | BTLE<br>75CL |
|--|---------------|--------------|
| 5 VINS ROUGES<br>Saint Nicolas de Bourgueil<br>« Domaine des Pins » AOP      | 7.5           | 28           |
| 6 VINS BLANCS<br>IGP d'OC Chardonnay<br>« Cellier du Pic »                   | 5.5           | 25           |
| 7 Chinon « Les Pieds Rôtis » BIO,<br>Château de Coulaire                     | 8.5           | 37           |
| VIN ROSÉ<br>Gris de Gris « Les Oliviers » BIO,<br>Domaine des Captives - VDF | 6.5           | 26           |

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

### YOGI MIX

- 2 Nouvelles recettes protéinées à base de protéines végétales BIO (courge, riz & pois) et d'acérola
- VANILLA MIX  
Lait d'amande, framboise, avoine, protéine végétale BIO vanille, miel
- CHOCOLATE MIX  
Lait d'avoine, banane, cacao, avoine, protéine végétale BIO chocolat, miel

### PETITS PLUS

- 15 SALADE DE POMME DE TERRE 3
- SALADE VERTE 3
- HARICOTS VERTS 3.5
- 15 CHAMPIGNONS SAUTÉS 3.5
- RIZ CURCUMA 3.5

### DESSERTS

- 8.5 DS LIGHT  
Mousse de fromage blanc allégé coulis de fruits rouges
- 21 CRUMBLE POMMES 8.5
- 17 SALADE DE FRUITS FRAIS   
8
- MÔELLEUX AU CHOCOLAT 8  
Crème anglaise
- TIRAMISU OREO 8
- CAKE DU MOMENT 5.5
- 15 LE PLUME  
Gâteau au fromage blanc allégé 9.5
- CAFÉ GOURMAND 10
- 15 AÇAÏ BOWL   
Açaï BIO, banane, lait d'amande, muesli, coco rapée, fruits frais 10
- 17 CRÊPES AU SUCRE 5.5  
Supplément Nutella ou chantilly +1€

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

### COCKTAILS FRAIS PRESSÉS

- |   | 40cl | 8.5 |
|---|------|-----|
| 28 GINGER ADDICT<br>Pomme, citron, gingembre              |      |     |
| EXOTIQUE<br>Ananas, orange                                | 25   |     |
| 37 WAKE UP<br>Carotte, pomme, gingembre                   |      |     |
| LEMONANA<br>Citron, menthe fraîche, limonade              | 26   |     |
| GREEN JUICE<br>Concombre, pomme, gingembre                |      |     |
| 10.5 IPANEMA<br>Baies d'açaï BIO, banane, myrtille, pomme |      |     |
| FRESH<br>Ananas, pomme, menthe fraîche                    |      |     |
| QUEEN BERRY<br>Framboise, ananas, cannelle                |      |     |
| GOOD MOOD<br>Pomme, kiwi, citron                          |      |     |

### SHOTS

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



## le brunch

Samedi et Dimanche de 12h à 18h

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 infusion BIO Maison Sage  
(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,  
taboulé de quinoa, salade fraîche  
(Saumon fumé + 1€)

•

DESSERT  
Au choix : Cake du moment  
ou  
Salade de fruits

### COFFEE BREAK

- |   | 40cl | 8.5 |
|---|------|-----|
| Expresso, décaféiné                                       |      | 3   |
| Noisette  |      | 3.5 |
| Double expresso, café crème                               |      | 5.5 |
| Macchiato, cappuccino                                     |      | 6   |
| Chocolat chaud  |      | 6   |
| Green Matcha latte  |      | 7   |
| Les boissons lactées peuvent être servies au lait végétal |      | +1  |

### THÉS MARIAGE FRÈRES

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

### INFUSIONS BIO MAISON SAUGE

- |  | 7cl | 3.5 |
|--|-----|-----|
| L'IRRÉSISTIBLE<br>Gingembre, menthe, hibiscus          |     |     |
| LA DÉLICIEUSE<br>Thym-citron, citronnelle, menthe      |     |     |
| LA LÉGÈRE<br>Gingembre, mélisse, menthe poivrée, sauge |     |     |

