

DS

CAFÉ

À PARTAGER

FALAFELS	8.5
Sauce tahini (7 pièces)	
BABA GANOUSCH	8
Caviar d'aubergine & toasts	

SALADES GOURMANDES

ITALIENNE	17
Mozzarella Di Bufala, roquette, légumes grillés, olives Kalamata, Grana Padano, huile d'olive-balsamique	
MIDDLE EAST	18
Falafels, Chou-fleur rôti aux épices, pousses d'épinard, Baba Ganousch, patate douce, grenade, Zaatar, sauce tahini	
GRECQUE	16
Roquette, concombre, féta, pastèque, olives Kalamata, pesto de pistache & menthe	
SWEET NICOISE	19
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	19.5
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	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	

CAESAR CRISPY	17
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	8.5
Champignons sautés, halloumi grillé, grenade, romaine, pousses d'épinard	
TARTINE FULL AVOCADO	8
Pain artisanal toasté, avocat frais, féta, grenade, sésame, roquette	
Supplément œuf poché +2.5€	
Avec du saumon fumé +3.5€	

PLATS CHAUDS

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

CLUBS SANDWICHES

CLUB DINDE OU POULET	15
Pain aux céréales toasté, dinde fumée® ou poulet®, 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	17
PIADINA VEGGIE	17
Mozzarella, légumes grillés	
PIADINA POULET	17
Tomate, mozzarella, émincé de poulet, romaine	
PIADINA THON	17
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	3
HARICOTS VERTS	3.5
CHAMPIGNONS SAUTÉS	3.5
RIZ CURCUMA	3.5

DESSERTS

DS LIGHT	8.5
Mousse de fromage blanc allégé coulis de fruits rouges	
CRUMBLE POMMES	8.5
SALADE DE FRUITS FRAIS	8
FONDANT CHOCOLAT VALRHONA	9
Sans sucre & sans gluten, chantilly allégée	
TIRAMISU OREO	8
CAKE DU MOMENT	5.5
LE PLUME	9.5
Gâteau au fromage blanc allégé	
CAFÉ GOURMAND	10
AÇAÏ BOWL	10
Açaï BIO, banane, lait d'amande, muesli, coco rapée, fruits frais	
CRÊPES AU SUCRE	5.5
Supplément Nutella ou chantilly	
MCELLEUX AU CHOCOLAT	8
Crème anglaise	

DS

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

BOISSONS FRAÎCHES

EAU AQUACHIARA plate ou gazeuze 75 cl	5
EAU DÉTOX concombre & menthe 75 cl	5.5
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO 33 cl	4.9
FUZE TEA 33 cl	4.9
PERRIER 33 cl	4.9
THÉ GLACÉ Recette du moment 40 cl	6
BIÈRE GALLIA CHAMPS LIBRE 33 cl	7

OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU

DE 10H À 19H

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

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

VINS

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

* Labus 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

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS

GINGER ADDICT	40cl
Pomme, citron, gingembre	
EXOTIQUE	8.5
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	

SHOTS

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

COFFEE BREAK

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

BOURBON	6
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 BIO MAISON SAUGE

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

