

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 | 12 |
| Champignons sautés, halloumi grillé, grenade, romaine, pousses d'épinard | |
| TARTINE FULL AVOCADO | 17 |
| 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 | 21 |
| Riz curcuma, légumes grillés, huile d'olive, citron | |
| VEGAN CURRY | 17 |
| 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 | 16 |
| 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 | 17 |
| Dinde® ou poulet®, moutarde au miel, avocat, tomate, oignons crispy, romaine, salade de pommes de terre | |
| BAGEL TUNA | 17 |
| 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 +1€ | |
| MÛELLEUX AU CHOCOLAT | 8 |
| Crème anglaise | |

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

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 |

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, | 8.5 | 37 |
| Château de Coulaine | | |
| VIN ROSÉ | | |
| Gris de Gris « Les Oliviers » BIO, | 6.5 | 26 |
| Domaine des Captives - VDF | | |

* 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 | 10.5 |
| 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 | |

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI SERVICE CONTINU

DE 10H À 15H

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

INFUSIONS BIO MAISON SAUGE

| | |
|---|---|
| L'IRRÉSISTIBLE | 6 |
| Gingembre, menthe, hibiscus | |
| LA DÉLICIEUSE | |
| Thym-citron, citronnelle, menthe | |
| LA LÉGÈRE | |
| Gingembre, mélisse, menthe poivrée, sauge | |

