

DS

CAFÉ

À PARTAGER

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

SALADES GOURMANDES

ITALIENNE 🌱	16
Mozzarella Di Bufala, roquette, légumes grillés, olives Kalamata, Grana Padano, huile d'olive-balsamique	
MIDDLE EAST 🌱	16
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 🌱	18
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	16
Émincé de poulet, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinards, chèvre frais, amandes, basilic, romaine, sauce huile d'olive citron miel	
CRISPY QUINOA	16
Pousses d'épinards, romaine, quinoa, émincé de poulet, avocat, oignons crispy, sauce au miel	
SALADE THAI	16
Romaine, poulet, nouilles de konjac, julienne de légumes, pousses de soja, coriandre, sauce soja sésame	
CAESAR CRISPY	16
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 🌱 🌱	11
Champignons sautés, halloumi grillé, grenade, romaine, pousses d'épinard	
TARTINE FULL AVOCADO 🌱	16
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	
CURRY DE POULET	17
Au lait de coco, riz curcuma	

CLUBS SANDWICHES

CLUB DINDE OU POULET	14
Pain aux céréales toasté, dinde fumée ou poulet, tomate, mayonnaise, avocat, romaine, salade de pommes de terre	
CLUB TUNA	14
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	

YOGI MIX

2 Nouvelles recettes protéinées à base de protéines végétales BIO (courge, riz & pois) et d'acérola	9
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	

OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU

DE 10H À 20H30

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

BAGELS

BAGEL TEXAS	14
Dinde ou poulet, moutarde au miel, avocat, tomate, oignons crispy, romaine, salade de pommes de terre	
BAGEL TUNA	14
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
RIZ CURCUMA	3

DESSERTS

DS LIGHT	8
Mousse de fromage blanc allégé coulis de fruits rouges	
CRUMBLE POMMES	8.5
SALADE DE FRUITS FRAIS 🌱 🌱	7
MÛELLEUX AU CHOCOLAT	8
Crème anglaise	
TIRAMISU OREO	8
CAKE DU MOMENT	5
LE PLUME	9
Gâteau au fromage blanc allégé	
CAFÉ GOURMAND	9
AÇAÏ BOWL 🌱	9
Açaï BIO, banane, lait d'amande, muesli, coco rapée, fruits frais	
CRÊPES AU SUCRE	5.5
Supplément Nutella ou chantilly	+1€

🌱 = SANS GLUTEN 🌱 = VÉGÉTARIEN

Liste des allergènes disponible sur demande.

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS

GINGER ADDICT	40cl
Pomme, citron, gingembre	7.5
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	

SHOTS

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



le brunch

Samedi et Dimanche de 12h à 18h

FORMULE 26€
L'ASSIETTE BRUNCH 17€

- COCKTAIL PRESSÉ - 25CL
Au choix : GREEN JUICE ou WAKE UP
- BOISSON CHAUDE
Au choix : Café, chocolat chaud, thé Mariage Frères ou infusion BIO Maison Saugé (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 gazeuse 75 cl	3.5
EAU DÉTOX concombre & menthe 75 cl	4
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO 33 cl	4
ICE TEA PÊCHE 33 cl	4
THÉ GLACÉ Recette du moment 40 cl	6
BIÈRE DU MOMENT 33 cl	6

VINS

	VERRE 14CL	BTLE 75CL
VINS ROUGES		
« Amour de Fruits » Domaine Dieu le Fit Côtes du Rhône BIO	6.5	31
VINS BLANCS		
IGP d'OC Chardonnay « Cellier du Pic »	5.5	26
IGP d'OC Viognier, « Cellier du Pic »	8.5	34
VIN ROSÉ		
Gris de Gris « Les Oliviers » BIO, Domaine des Captives - VDF	5.5	26

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

COFFEE BREAK

Expresso, décaféiné	2.9
Noisette	3
Double expresso, café crème	5
Macchiato, cappuccino	5.5
Chocolat chaud	4.5
Green Matcha latte	7
Les boissons lactées peuvent être servies au lait végétal	+1

THÉS MARIAGE FRÈRES

BOURBON	5
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 Gingembre, menthe, hibiscus	5
LA DÉLICIEUSE Thym-citron, citronnelle, menthe	
LA LÉGÈRE Gingembre, mélisse, menthe poivrée, sauge	