

DS

CAFÉ

À PARTAGER

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

SALADES GOURMANDES

ITALIENNE	17
<i>Mozzarella Di Bufala, roquette, légumes grillés, olives Kalamata, Grana Padano, huile d'olive-balsamique</i>	

MIDDLE EAST	18
<i>Falafels, Chou-fleur rôti aux épices, pousses d'épinard, Baba Ganousch, patate douce, grenade, Zaatar, sauce tahini</i>	

GRECQUE	16
<i>Roquette, concombre, féta, pastèque, olives Kalamata, pesto de pistache & menthe</i>	

SWEET NICOISE	19
<i>Pousses d'épinard, haricots verts, patate douce, tomates cerise, œuf poché, filet de thon de Tarifa, olives Kalamata, oignons rouges, huile d'olive-citron</i>	

MUM TO BE	19.5
<i>Saumon cuit mariné soja sésame, haricots verts, edamame, champignons sautés, patate douce, grana padano, graines de lin, amandes, huile d'olive citron</i>	

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

CRISPY QUINOA	17
<i>Pousses d'épinards, romaine, quinoa, émincé de poulet, avocat, oignons crispy, sauce au miel</i>	

SALADE THAÏ	17
<i>Romaine, poulet, nouilles de konjac, julienne de légumes, pousses de soja, coriandre, sauce soja sésame</i>	

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

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
<i>Champignons sautés, halloumi grillé, grenade, romaine, pousses d'épinard</i>	
TARTINE FULL AVOCADO	17
<i>Pain artisanal toasté, avocat frais, féta, grenade, sésame, roquette</i>	
<i>Supplément œuf poché +2.5€ - Avec du saumon fumé +3.5€</i>	

PLATS CHAUDS

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME	21
<i>Riz curcuma, légumes grillés, huile d'olive, citron</i>	

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

CLUBS SANDWICHES

CLUB DINDE OU POULET	15
<i>Pain aux céréales toasté, dinde fumée ou poulet, tomate, mayonnaise, avocat, romaine, salade de pommes de terre</i>	

CLUB TUNA	15
<i>Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre</i>	

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

PIADINAS ITALIENNES

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

BAGELS

BAGEL TEXAS	15
<i>Dinde ou poulet, moutarde au miel, avocat, tomate, oignons crispy, romaine, salade de pommes de terre</i>	
BAGEL TUNA	15
<i>Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre</i>	
BAGEL NORVÉGIEN	17
<i>Saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pomme de terre</i>	

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

☞ = SANS GLUTEN ☞ = VÉGÉTARIEN

Liste des allergènes disponible sur demande.



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 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 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 20H30
LE DIMANCHE DE 10H À 20H

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

VINS

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

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS

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

SHOTS

GINGER SHOT	7cl
<i>Pomme, gingembre</i>	
LEMON SHOT	3.5
<i>Citron, gingembre</i>	

COFFEE BREAK

Expresso, décaféiné	3
Noisette	3.5
Double expresso, café crème	5.5
Macchiato, cappuccino	6
Chocolat chaud	6
Green Matcha latte	7
<i>Les boissons lactées peuvent être servies au lait végétal</i>	

THÉS MARIAGE FRÈRES

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

INFUSIONS BIO MAISON SAUGE

L'IRRÉSISTIBLE	3.5
<i>Gingembre, menthe, hibiscus</i>	
LA DÉLICIEUSE	
<i>Thym-citron, citronnelle, menthe</i>	
LA LÉGÈRE	
<i>Gingembre, mélisse, menthe poivrée, sauge</i>	

EAT GOOD FEEL GOOD