

DS

CAFÉ

A PARTAGER... OU PAS !

FALAFELS	8.5
Sauce tahini (7 pièces)	
BABA GANOUSCH	8
Caviar d'aubergine & toasts	
HOUMOUS	9
Pain artisanal toasté, carottes crues	
ASSIETTE LÉGUMES GRILLÉES	

AVOCADO

AVOCAT RÔTI	12.5
Champignons sautés, halloumi grillé, grenade, romaine, pousses d'épinard	
TARTINE FULL AVOCADO	15.5
Pain artisanal toasté, avocat frais, féta, grenade, sésame, roquette	
Supplément œuf poché +2€ - Avec du saumon fumé +4€	

PIADINAS ITALIENNES

Galette de blé non levée légèrement toastée	
PIADINA VEGGIE	15.5
Mozzarella, légumes grillés	
PIADINA POULET	16.5
Tomate, mozzarella, émincé de poulet, romaine	
PIADINA THON	16
Tomate, mozzarella, miettes de thon, œuf poché, romaine	

CLUBS SANDWICHES

CLUB DINDE	14.5
Pain aux céréales toasté, dinde fumée, tomate, mayonnaise, avocat, romaine, salade de pommes de terre	
CLUB TUNA	14.5
Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre	
CLUB SAUMON	18.5
Pain aux céréales toasté, saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pommes de terre	
CLUB PASTRAMI	17.5
Pain aux céréales toasté, pastrami®, moutarde américaine, cornichons aigre doux, romaine, salade de pommes de terre	

PETITS PLUS

SALADE DE POMME DE TERRE	3
SALADE VERTE	2.5
HARICOTS VERTS	3
CHAMPIGNONS SAUTÉS	3
TABOULÉ DE QUINOA	3
RIZ CURCUMA	3

BOISSONS FRAÎCHES

EAU AQUACHIARA plate ou gazeuze 75 cl	4.5
EAU DÉTOX concombre & menthe 75 cl	5.5
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO 33 cl	4
ICE TEA PÊCHE 33 cl	4
TONIC CITRON GINGEMBRE BIO	4
LIMONADE 35 cl	3.5
GRENADINE 35 cl	3.5
CITRONNADE 35 cl	4
THÉ GLACÉ Recette du moment 40 cl	4.5
BIÈRE DU MOMENT 33 cl	6.5
BIÈRE PRESSION	25 cl
Blonde	5.5
Blanche	6

OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU

LUNDI, MARDI, MERCREDI, JEUDI DE 10H À 19H
VENDREDI, SAMEDI DE 10H À 22H30
DIMANCHE DE 11H À 20H

Service continu : click and collect sur www.dscafe.fr

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

SALADES GOURMANDES

ITALIENNE	17
Mozzarella Di Bufala, roquette, légumes grillés, olives Kalamata, Grana Padano, huile d'olive-balsamique	
MIDDLE EAST	16.5
Falafels, Chou-fleur rôti aux épices, pousses d'épinard, Baba Ganousch, patate douce, grenade, Zaatar, sauce tahini	
GRECQUE	15
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	
CAESAR CRISPY	16.5
Romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise, grana padano, oignons crispy, sauce caesar	
CHICKEN QUINOA BOWL	16.5
Émincé de poulet, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinards, chèvre frais, amandes, basilic, romaine, sauce huile d'olive citron miel	
CRISPY QUINOA	16.5
Pousses d'épinards, romaine, quinoa, émincé de poulet, avocat, oignons crispy, sauce crispy	
SALADE THAÏ	16.5
Romaine, poulet, nouilles de konjac, julienne de légumes, pousses de soja, coriandre, sauce soja sésame	
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	
Ingrédients supplémentaires à partir de 2€	
Toutes nos salades sont désormais disponibles en version VEGGIE avec notre aiguillette végétale BIO du Sud-Ouest	

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	
BAGELS	
BAGEL TEXAS	15.5
Dinde ou poulet, moutarde au miel, avocat, tomate, oignons crispy, romaine, salade de pommes de terre	
BAGEL TUNA	14.5
Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre	
BAGEL NORVÉGIEN	18.5
Saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pomme de terre	
BAGEL PASTRAMI	17.5
Pastrami®, moutarde américaine, cornichons aigres doux, romaine, salade de pommes de terre	

VINS

	VERRE 12CL	BTLE 75CL
VINS ROUGES		
Graves Château Dorléac	7.5	32
Haut-Médoc Château Perrier	6.5	28
Château Lauduc Bordeaux	5.5	23
Pessac-Léognan Château Haut-Plantade		38
Saint-Émilion Château Vieux Cantenac	8	32
VINS BLANCS		
Château Lauduc Entre Deux Mers	6	26
French Dog Colombard & Chardonnay	6.5	27
VIN ROSÉ		
Château La Frèneraie Bordeaux	6	26
Domaine de la Gypièrre Côtes de Provence	7.5	32

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

ENGLISH MENU



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

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS

COCKTAIL DU JOUR	40cl
GINGER ADDICT	7.5
Pomme, citron, gingembre	
EXOTIQUE	
Ananas, orange	
WAKE UP	
Carotte, pomme, gingembre	
GREEN JUICE	
Concombre, pomme, gingembre, menthe fraîche	
IPANEMA	
Baies d'acai BIO, banane, myrtille, pomme	
FRESH	
Ananas, pomme, menthe fraîche	
QUEEN BERRY	
Framboise, ananas, pomme, cannelle	
GOOD MOOD	
Pomme, kiwi, citron	
ORANGE / CITRON PRESSÉ	

YOGI MIX

2 Nouvelles recettes protéinées à base de protéines végétales BIO (courge, riz & pois) et d'acérola	10
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	

SMOOTHIES

SMOOTHIE FRAISE VITALITY	40cl
Fraise, lucuma, guarana, cacao, spiruline et herbe de blé	8
SMOOTHIE MANGUE VITALITY	8
Mangue, lucuma, guarana, cacao, spiruline et herbe de blé	

SHOTS

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

MENU ENFANTS

1 PLAT AU CHOIX :	12.9
Demi pavé de saumon ou poulet + écrasé de pommes de terre ou haricots verts	
OU	
Mini club poulet + écrasé de pommes de terre ou haricots verts	
BOISSON : sirop à l'eau (grenadine, menthe, fraise)	
DESSERTS : 1 boule de glace vanille / chocolat / fraise	

DESSERTS

TIRAMISU OREO	8
MÛELLEUX AU CHOCOLAT	8
Crème anglaise	
FONDANT CHOCOLAT VALRHONA	8
Sans sucre & sans gluten, chantilly allégée	
CRUMBLE POMMES	
SALADE DE FRUITS FRAIS	6
LE PLUME	8
Gâteau au fromage blanc allégé	
YAOURT GREC	8
AÇAÏ BOWL	9
Açaï BIO, banane, lait d'amande, muesli, coco rapée, fruits frais	
CRÊPES AU SUCRE	5.5
Supplément Nutella ou chantilly	+1€
GAUFRE DE LIÈGE	5.5
Supplément Nutella ou chantilly	+1€
CAKE DU MOMENT	5
CAFÉ GOURMAND	9
THÉ GOURMAND	10

MAÎTRE ARTISAN GLACIER



1 BOULE - 3.5 | 2 BOULES - 5 | 3 BOULES - 8
Supplément fruits frais +2€

DS

le brunch

Exclusivement le Dimanche de 11h à 16h30
11-16:30 Sunday only

FORMULE 28€

-
- COCKTAIL PRESSÉ - 25CL
Au choix : COCKTAIL DU JOUR
ou
JUS D'ORANGE PRESSÉ
-
- BOISSON CHAUDE
Au choix : Café, chocolat chaud, café crème cappuccino, thé Mariage Frères ou Infusion BIO Maison Saugé (Green Matcha et Macchiato + 1€)
-
- LA BOULANGERIE
Baguette grainées & classique, beurre, confiture, sirop d'érable
-
- L'ASSIETTE BRUNCH
Au choix : Avocado toast + féta, grenade, sésame ou bagel cream cheese ou moutarde américaine Dinde fumée, pastrami ou saumon fumé (+ 1€), taboulé de quinoa, œufs brouillés, salade, pancake
-
- DESSERT
Au choix : Cake du moment ou salade de fruits

COFFEE BREAK NESPRESSO

Expresso, décaféiné	2.5
Noisette	3
Double expresso	5
Cappuccino	4.5
Macchiato	5.5
Green matcha latte ou café aromatisé	7
Chocolat chaud	5
Café frappé	4
Café crème	4.5
Latte frappé	4.5
Les boissons lactées peuvent être servies au lait d'amande ou avoine	+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	8
Grand thé vert & tendres fleurs de jasmin	6
FUJI YAMA	8
Thé vert nature du Japon	
EARL GREY IMPÉRIAL	8
Darjeeling parfumé à la bergamote de Sicile	
MARCO POLO	9
Thé noir, goût fruité et fleuri	
ROUGE MÉTIS	5.5
Rooibos rouge fruité, épicé et fleuri, parfumé d'agrumes pamplemousse rose	+1€

INFUSIONS

BIO MAISON SAUGE	5
L'IRRÉSISTIBLE Gingembre, menthe, hibiscus	9
LA DÉLICIEUSE Thym-citron, citronnelle, menthe	
LA LÉGÈRE Gingembre, mélisse, menthe poivrée, sauge	10