

DS

CAFÉ

PLATS CHAUDS

CURRY DE POULET Au lait de coco, riz curcuma	17
PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME Riz curcuma, légumes grillés, huile d'olive, citron	22.5
VÉGÉTÉBOWL Riz curcuma, légumes sautés, halloumi grillé	15.5
SPAGHETTIS DE KONJAC Crème de champignons, edamame, champignons sautés	17
VELOUTÉ DE COURGETTE Fêta & basilic	13
POULET MARINÉ AU GINGEMBRE & CITRON CONFIT Légumes rôtis	21

SALADES GOURMANDES

BÉLUGA BOWL Romaine, lentilles Béluga, Fêta, edamame, patate douce, champignons crus, graines & berries, sauce huile d'olive citron-miel	16
MUM TO BE Saumon cuit mariné soja sésame, haricots verts, edamame, champignons sautés, patate douce, grana padano, graines de lin, amandes, huile d'olive citron	20.5
CHICKEN QUINOA BOWL Émincé de poulet, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinards, chèvre frais, amandes, basilic, romaine, sauce huile d'olive citron miel	17
CRISPY QUINOA Pousses d'épinards, romaine, quinoa, émincé de poulet, avocat, oignons crispy, sauce au miel	16.5
SALADE THAÏ Romaine, poulet, nouilles de konjac, julienne de légumes, pousses de soja, coriandre, sauce soja sésame	16
CAESAR CRISPY Romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise, grana padano, oignons crispy, sauce caesar	16

Supplément œuf poché +2.5€ - Avec du saumon fumé +3.5€

Toutes nos salades sont désormais disponibles en version VEGGIE avec notre aiguillette végétale BIO du Sud-Ouest

PIADINAS

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

CLUBS SANDWICHS

CLUB DINDE OU POULET Pain aux céréales toasté, dinde fumée ou poulet, tomate, mayonnaise, avocat, romaine, salade de pommes de terre	14.5
CLUB TUNA Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre	14
CLUB SAUMON Pain aux céréales toasté, saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pommes de terre	17.5

BAGELS

BAGEL TEXAS Dinde ou poulet, moutarde au miel, avocat, tomate, oignons crispy, romaine, salade de pommes de terre	14
BAGEL TUNA Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre	14
BAGEL NORVÉGIEN Saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pomme de terre	17

AVOCADO

AVOCAT RÔTI Champignons sautés, halloumi grillé, grenade, romaine, pousses d'épinard	11
AVOCADO TOAST Pain artisanal toasté, avocat frais, fêta, grenade, sésame, romaine	16

Supplément œuf poché +2.5€ - Avec du saumon fumé +3.5€

PETITS PLUS

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

DESSERTS

TIRAMISU OREO	8
CRUMBLE POMMES	8.5
MOELLEUX AU CHOCOLAT Crème anglaise	8
COMPOTE DE POMMES TIÈDE Sans sucre ajouté	6.5
LE PLUME Gâteau au fromage blanc allégé	9
AÇAÏ BOWL Açaï BIO, banane, lait d'amande, muesli, coco rapée, fruits frais	9
CAKE DU MOMENT Pépites de chocolat ou citron-pavot	5
CRÊPES AU SUCRE Supplément Nutella ou chantilly	5.5 +1€
CAFÉ GOURMAND DS Light, tiramisu Oréo, compote de pomme ou cake	9
FLAN COCO Sans gluten & sans lactose	9
BRIOCHE PERDUE Compote de pommes tiède, miel & fruits frais	9

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

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS

GINGER ADDICT Pomme, citron, gingembre	40cl 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	

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 GALLIA CHAMPS LIBRE 33 cl	7
BIÈRE PRESSION MORETTI	25CL 50CL 5 8.5

OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU

DE 10H À 20H30

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

VINS

	VERRE 14CL	BTLE 75CL
VIN ROUGE «Amour de Fruits», Domaine Dieu le Fit Côtes du Rhône BIO	6.5	31
VINS BLANCS Chardonnay Rouquet's Pays d'Oc IGP IGP d'OC Viognier « Cellier du Pic »	5.5 8.5	26 34
VIN ROSÉ Cuvée des Oliviers - Domaine des Captives Vin de France BIO	5.5	26
CHAMPAGNE Vranken Brut		75

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

BOISSONS CHAUDES

Espresso, décaféiné	2.9
Noisette	3
Double espresso, 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

ROUGE BOURBON Rooibos vanille, sans théine	
CASABLANCA Thé vert menthe douce & bergamote	
FUJI YAMA Thé vert du Japon	
EARL GREY IMPÉRIAL Darjeeling parfumé à la bergamote	
MARCO POLO Merveilleux thé noir au gout fruité & fleuri	
INFUSION DREAM TEA Mélange de verveine, menthe poivrée, thym-citron & camomille	

DS

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,
Thés ou Infusion Mariage Frères
(Cappuccino, Macchiato, ou lait végétal + 1€)

LA BOULANGERIE

Baguette Tradition, pain artisanal,
beurre et confiture

L'ASSIETTE BRUNCH

Avocado toast, fêta, grenade, sésame,
dinde fumée ou saumon fumé, œuf poché,
Patates douces rôties, salade fraîche
(Saumon fumé + 1€)

DESSERT

Au choix : Cake du moment
ou
Compote de pommes