



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	21.5
VÉGÉTEBOWL Riz curcuma, légumes sautés, halloumi grillé	16
SPAGHETTIS DE KONJAC Crème de champignons, edamame, champignons sautés	17.5
INDIAN MOOD KONJAC PASTA Spaghettis de konjac, lait de coco & curcuma, légumes grillés	17.5
VELOUTÉ DE COURGETTE Fêta & basilic	12.5
POULET MARINÉ AU GINGEMBRE & CITRON CONFIT Légumes rôtis	20
GRATINS DE LÉGUMES Salade verte	15

SALADES GOURMANDES

MIDDLE EAST Falafels, Chou-fleur rôti aux épices, pousses d'épinard, Baba Ganoush, patate douce, grenade, Zaatar, sauce tahini	16.5
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	16.5
CAESAR CRISPY Romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise, grana padano, oignons crispy, sauce caesar	16.5
BÉLUGA BOWL Romaine, lentilles Béluga, Fêta, edamame, patate douce, champignons crus, graines & berries, sauce huile d'olive-citron-miel	16.5

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

Toutes nos salades sont désormais disponibles en version VEGGIE avec notre aiguille 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 SANDWICHES

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

BAGELS

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

AVOCADO

AVOCAT RÔTI Champignons sautés, halloumi grillé, grenade, romaine, pousses d'épinard	12.5
AVOCADO TOAST Pain artisanal toasté, avocat frais, fêta, grenade, sésame, romaine	15.5

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

MENU ENFANTS

12.9

1 PLAT AU CHOIX :	
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 : Crêpe ou petit tiramisu	

DESSERTS

TIRAMISU OREO	8
CRUMBLE POMMES	8
MOELLEUX AU CHOCOLAT Crème anglaise	8
LE PLUME Gâteau au fromage blanc allégé	8
DS LIGHT Mousse de fromage blanc allégé coulis de fruits rouges	8
AÇAÏ BOWL Açaï BIO, banane, lait d'amande, muesli, coco rapée, fruits frais	9
CRÊPES AU SUCRE Supplément Nutella ou chantilly	5.5 +1€
CAFÉ GOURMAND	9
THÉ GOURMAND	10
FLAN COCO Sans gluten & sans lactose	9
MOUSSE AU CHOCOLAT	8

ENGLISH MENU



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



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 Dream Tea
(Green Matcha et Macchiato + 1€)

LA BOULANGERIE

Baguette grainées & classique, beurre, confiture

L'ASSIETTE BRUNCH

Au choix : Avocado toast + fêta, grenade, sésame
ou bagel cream cheese ou moutarde américaine
Dinde fumée, pastrami ou saumon fumé (+ 1€),
patates sautées, œufs brouillés,
salade, 2 crêpes

DESSERT

Au choix : Cake du moment
ou
DS light

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 50 cl
Blonde	5.5 9
Blanche	6 10.5

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-Émilien Château Vieux Cantenac	8	32
VINS BLANCS		
Château Lauduc Entre Deux Mers	6	26
French Dog Colombarde & Chardonnay	6.5	27
VIN ROSÉ		
Château La Fréneraie Bordeaux	6	26
Domaine de la Gypièrre Côtes de Provence	7.5	32

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

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS

GINGER ADDICT Pomme, citron, gingembre	40cl 7.5
EXOTIQUE Ananas, orange	
WAKE UP Carotte, pomme, gingembre	
GREEN JUICE Concombre, pomme, gingembre, menthe fraîche	
IPANEMA Baies d'açaï BIO, banane, myrtille, pomme	
FRESH Ananas, pomme, menthe fraîche	
QUEEN BERRY Framboise, ananas, pomme, cannelle	
GOOD MOOD Pomme, kiwi, citron	
THE SPECIAL ONE	
ORANGE PRESSÉE	

BOISSONS CHAUDES NESPRESSO.

Expresso, décaféiné	2.5
Noisette	3
Double expresso, café crème	
Cappuccino	4.5
Macchiato	5.5
Chocolat chaud	5
Green Matcha latte	7
Lait d'Or	7
Thé Chai Latte	7
Café aromatisé : vanille / caramel / noisette / pumpkin	+1€

INFUSION DREAM TEA

Mélange de verveine, menthe poivrée, thym-citron & camomille

THÉS MARIAGE FRÈRES

BOURBON 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	
MARCO POLO Merveilleux thé noir au gout fruité & fleuri	
ROUGE METIS rooibos rouge fruité, épice et fleuri	

OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU

LUNDI, MARDI, MERCREDI,
JEUDI DE 10H À 19H
VENDREDI, SAMEDI DE 10H À 22H30
Horaires variables en fonction des conditions météorologique
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

DSCAFE.FR

DSCAFE

