

DS

CAFÉ

PLATS CHAUDS

BROCHETTES POULET MARINÉ® AU GINGEMBRE & CITRON CONFIT 🌱 Patate douce & fenouil grillés	21
PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME Riz curcuma, légumes grillés, huile d'olive, citron	22.5
VEGAN CURRY 🌱 Aiguillette végétale BIO sauce curry & lait de coco, riz curcuma aux petits légumes (avec du poulet +1€)	16

VÉGÉTEBOWL 🌱 Riz curcuma, légumes sautés, halloumi grillé	15.5
SPAGHETTIS DE KONJAC 🌱 Crème de champignons, edamame, champignons sautés	17
VELOUTÉ DE COURGETTE 🌱 Fêta & basilic	13
GRATIN DE LÉGUMES AU BASILIC 🌱 Salade verte	16.5

SALADES GOURMANDES

BÉLUGA BOWL 🌱 Romaine, lentilles Béluga, Fêta, edamame, patate douce, radis champignons crus, graines & berries, sauce huile d'olive-citron-miel Supplément œuf poché +2.5€ - Avec du saumon fumé +3.5€	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	18
CRISPY QUINOA Pousses d'épinards, romaine, quinoa, émincé de poulet®, avocat, oignons crispy, sauce au miel	17.5
SALADE THAÏ Romaine, poulet®, nouilles de konjac, julienne de légumes, pousses de soja, coriandre, sauce soja sésame	17
CAESAR CRISPY Romaine, émincé de poulet®, champignons, tomates cerise, grana padano, oignons crispy, sauce caesar	17

🌱 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	21
PIADINA VEGGIE 🌱 Mozzarella, légumes grillés, pesto au basilic & pignons de pin	17.5
PIADINA POULET Tomate, mozzarella, émincé de poulet®, romaine	17.5
PIADINA THON Tomate, mozzarella, miettes de thon, œuf poché, romaine	17.5

BUNS

Pain frais de fabrication artisanale multigrains	15.5
BROOKLYN Pastrami®, cornichons aigre doux, mayonnaise miel-moutarde Supplément cheddar mûré	17.5 +1€
OSLO Saumon fumé, concombre, yaourt aux herbes	17.5
NAPOLI Mozzarella Di Bufala, légumes grillés, pesto au basilic & pignons de pin	17.5

CLUBS SANDWICHS

CLUB DINDE OU POULET Pain aux céréales toasté, dinde fumée® ou poulet®, tomate, mayonnaise, avocat, romaine, salade de pommes de terre	15.5
CLUB TUNA Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre	13.5
CLUB SAUMON Pain aux céréales toasté, saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pommes de terre	18

AVOCADO

AVOCAT RÔTI 🌱🌱 Champignons sautés, halloumi grillé, grenade, romaine, pousses d'épinard	12
AVOCADO TOAST 🌱 Pain artisanal toasté, avocat frais, fêta, grenade, sésame, romaine, radis	17

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

DS LIGHT Mousse de fromage blanc allégé coulis de fruits rouges	8.5
CRUMBLE POMMES	8.5
COMPOTE DE POMMES TIÈDE 🌱🌱 Sans sucre ajouté	6.5
FONDANT CHOCOLAT VALRHONA Sans sucre & sans gluten, chantilly allégée	9
TIRAMISU OREO	8
CAKE DU MOMENT Pépites de chocolat ou citron-pavot	5.5
LE PLUME Gâteau au fromage blanc allégé	9.5
CAFÉ GOURMAND DS light, tiramisu Oréo, compote de pommes	10
AÇAÏ BOWL 🌱 Açaï BIO, banane, muesli, coco rapée, fruits frais	10
CRÊPES AU SUCRE Supplément Nutella ou chantilly	5.5 +1€
MOELLEUX AU CHOCOLAT Crème anglaise	8
FLAN COCO 🌱 Sans gluten & sans lactose	9
FROZEN YOGURT Glace au Yaourt nature 0% de matières grasses Topping au choix Fruits : Ananas ou kiwi ou banane ou myrtille Coulis : Chocolat noir ou caramel beurre salé ou miel Crunchies : Éclats de pistache ou Oréo ou muesli	7.5 +1.5€

DS

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 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,
patate douce rôtie, salade fraîche
(Saumon fumé ou pastrami® + 1€)

•
DESSERT
Au choix : Cake du moment
ou
Compote de pommes

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 25 cl	4.9
PERRIER 33 cl	4.9
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 19H

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

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

VINS

	VERRE 14CL	BTLE 75CL
VIN ROUGE Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine des Pins » AOP	7.5	28
VINS BLANCS IGP d'OC Chardonnay « Cellier du Pic »	5.5	25
Chinon Blanc « Les Pieds Rôtis » BIO Château de Coulaine	8.5	37
VIN ROSÉ Cuvée des Oliviers «Domaine des Captives» Vin de France BIO	6.5	26

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

SHOTS

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

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS

GINGER ADDICT Pomme, citron, gingembre	40cl 8.5
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 CHAUDES

Expresso, décaféiné	3
Noisette	3.5
Double expresso, café crème	5.5
Macchiato, cappuccino	6
Chocolat chaud	6
Green Matcha latte	7
Les boissons lactées peuvent être servies au lait végétal	+1

THÉS MARIAGE FRÈRES

ROUGE BOURBON Rooibos vanille, sans théine	6
CASABLANCA Thé vert menthe douce & bergamote	
JASMIN MANDARIN Grand thé vert & tendres fleurs de Jasmin	
FUJI YAMA Thé vert du Japon	
EARL GREY IMPÉRIAL Darjeeling parfumé à la bergamote	
MARCO POLO Merveilleux thé noir au goût fruité & fleuri	
INFUSION DREAM TEA Mélange de verveine, menthe poivrée, thym, citron, camomille	

