

DS

CAFÉ

PLATS CHAUDS

BROCHETTES POULET MARINÉ®
AU GINGEMBRE & CITRON CONFIT 🌱
Patate douce & fenouil grillés

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME
Riz curcuma, légumes grillés, huile d'olive, citron

VEGAN CURRY 🌱
Aiguillette végétale BIO sauce curry & lait de coco, riz curcuma aux petits légumes (avec du poulet +1€)

VÉGÉTÉBOWL 🌱
Riz curcuma, légumes sautés, halloumi grillé

SPAGHETTIS DE KONJAC 🌱
Crème de champignons, edamame, champignons sautés

VELOUTÉ DE COURGETTE 🌱
Fêta & basilic

GRATIN DE LÉGUMES AU BASILIC 🌱
Salade verte

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€

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

CHICKEN QUINOA BOWL
Émincé de poulet®, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinards, chèvre frais, amandes, basilic, romaine, sauce huile d'olive-citron-miel

CRISPY QUINOA
Pousses d'épinards, romaine, quinoa, émincé de poulet®, avocat, oignons crispy, sauce au miel

SALADE THAÏ
Romaine, poulet®, nouilles de konjac, julienne de légumes, pousses de soja, coriandre, sauce soja sésame

CAESAR CRISPY
Romaine, émincé de poulet®, champignons, tomates cerise, grana padano, oignons crispy, sauce caesar

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

PIADINAS

21 Galette de blé non levée légèrement toastée

PIADINA VEGGIE 🌱 17.5
Mozzarella, légumes grillés, pesto au basilic & pignons de pin

22.5 **PIADINA POULET** 17.5
Tomate, mozzarella, émincé de poulet®, romaine

16 **PIADINA THON** 17.5
Tomate, mozzarella, miettes de thon, œuf poché, romaine

BUNS

15.5 Pain frais de fabrication artisanale multigrains

17 **BROOKLYN** 17.5
Pastrami®, cornichons aigre doux, mayonnaise miel-moutarde
+1€ Supplément cheddar mûruré

13 **OSLO** 17.5
Saumon fumé, concombre, yaourt aux herbes

16.5 **NAPOLI** 17.5
Mozzarella Di Bufala, légumes grillés, pesto au basilic & pignons de pin

CLUBS SANDWICHES

CLUB DINDE OU POULET 15.5
Pain aux céréales toasté, dinde fumée® ou poulet®, tomate, mayonnaise, avocat, romaine, salade de pommes de terre

CLUB TUNA 13.5
Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre

18 **CLUB SAUMON** 18
Pain aux céréales toasté, saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pommes de terre

AVOCADO

AVOCAT RÔTI 🌱🌱 17
Champignons sautés, halloumi grillé, grenade, romaine, pousses d'épinard

AVOCADO TOAST 🌱 17
Pain artisanal toasté, avocat frais, fêta, grenade, sésame, romaine, radis

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 8.5
Mousse de fromage blanc allégé coulis de fruits rouges

CRUMBLE POMMES 8.5

COMPOTE DE POMMES TIÈDE 🌱🌱 6.5
Sans sucre ajouté

FONDANT CHOCOLAT VALRHONA 9
Sans sucre & sans gluten, chantilly allégée

TIRAMISU OREO 8

CAKE DU MOMENT 5.5
Pépites de chocolat ou citron-pavot

LE PLUME 9.5
Gâteau au fromage blanc allégé

CAFÉ GOURMAND 10
DS light, tiramisu Oréo, compote de pommes

AÇAÏ BOWL 🌱 10
Açaï BIO, banane, muesli, coco rapée, fruits frais

MOELLEUX AU CHOCOLAT 8
Crème anglaise

FLAN COCO 🌱 9
Sans gluten & sans lactose

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

DS

le brunch

Samedi de 12h à 16h

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

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 » Chinon Blanc « Les Pieds Rôtis » BIO Château de Coulaine	5.5 8.5	25 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

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS

	40cl	8.5
GINGER ADDICT Pomme, citron, gingembre		
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		

SHOTS

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

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	
7cl MARCO POLO 3.5 Merveilleux thé noir au goût fruité & fleuri	
3.5 INFUSION DREAM TEA Mélange de verveine, menthe poivrée, thym, citron, camomille	

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI SERVICE CONTINU

DE 10H À 17H30

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

