

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

SALADES GOURMANDES

BÉLUGA BOWL 
Romaine, lentilles Béluza, Féta, 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 
Mozzarella, légumes grillés, pesto au basilic & pignons de pin

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

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

BUNS

17 Pain frais de fabrication artisanale multigrains

13 **BROOKLYN**
Pastrami[®], cornichons aigre doux, mayonnaise miel-moutarde
Supplément cheddar mûr

OSLO
Saumon fumé, concombre, yaourt aux herbes

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


CLUBS SANDWICHES

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

18 **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

AVOCADO

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

AVOCADO TOAST 
Pain artisanal toasté, avocat frais, féta, 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


8.5 CRUMBLE POMMES
6.5 COMPOTE DE POMMES TIÈDE 
Sans sucre ajouté

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

8 TIRAMISU OREO
5.5 CAKE DU MOMENT
Pépites de chocolat ou citron-pavot

9.5 LE PLUME
Gâteau au fromage blanc allégé

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

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

8 MOELLEUX AU CHOCOLAT
Crème anglaise

9 FLAN COCO 
Sans gluten & sans lactose

9 BRIOCHE PERDUE
Compote de pommes tiède, miel & fruits frais

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



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, féta, grenade, sésame,
dinde fumée[®] ou saumon fumé, oeuf 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

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

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

YOGI MIX

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

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

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS

40cl GINGER ADDICT 8.5
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

7cl GINGER SHOT 3.5
Pomme, gingembre
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

6 ROUGE BOURBON
Rooibos vanille, sans théine
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

EAT GOOD FEEL GOOD