

DS

C A F É

PLATS CHAUDS

BROCHETTES POULET MARINÉ® AU GINGEMBRE & CITRON CONFIT 🍷 <i>Patate douce & fenouil grillés</i>	21
PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME <i>Riz curcuma, légumes grillés, huile d'olive, citron</i>	22.5
VEGAN CURRY 🍷 <i>Aiguillette végétale BIO sauce curry & lait de coco, riz curcuma aux petits légumes (avec du poulet +1€)</i>	16
VÉGÉTEBOWL 🍷 <i>Riz curcuma, légumes sautés, halloumi grillé</i>	15.5
SPAGHETTIS DE KONJAC 🍷 <i>Crème de champignons, edamame, champignons sautés</i>	17
VELOUTÉ DE COURGETTE 🍷 <i>Féta & basilic</i>	13
GRATIN DE LÉGUMES AU BASILIC 🍷 <i>Salade verte</i>	16.5

SALADES GOURMANDES

BÉLUGA BOWL 🍷 <i>Romaine, lentilles Béluga, Féta, edamame, patate douce, radis, champignons crus, graines & berries, sauce huile d'olive-citron-miel Supplément oeuf poché +2.5€ - Avec du saumon fumé +3.5€</i>	16
MUM TO BE <i>Saumon cuit mariné soja sésame, haricots verts, edamame, champignons sautés, patate douce, grana padano, graines de lin, amandes, huile d'olive citron</i>	20.5
CHICKEN QUINOA BOWL <i>Émincé de poulet®, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinards, chèvre frais, amandes, basilic, romaine, sauce huile d'olive-citron-miel</i>	18
CRISPY QUINOA <i>Pousses d'épinards, romaine, quinoa, émincé de poulet®, avocat, oignons crispy, sauce au miel</i>	17.5
SALADE THAÏ <i>Romaine, poulet®, nouilles de konjac, julienne de légumes, pousses de soja, coriandre, sauce soja sésame</i>	17
CAESAR CRISPY <i>Romaine, émincé de poulet®, champignons, tomates cerise, grana padano, oignons crispy, sauce caesar</i>	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	
PIADINA VEGGIE 🍷 <i>Mozzarella, légumes grillés, pesto au basilic & pignons de pin</i>	17.5
PIADINA POULET <i>Tomate, mozzarella, émincé de poulet®, romaine</i>	17.5
PIADINA THON <i>Tomate, mozzarella, miettes de thon, œuf poché, romaine</i>	17.5

BUNS

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

CLUBS SANDWICHES

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

AVOCADO

AVOCAT RÔTI 🍷🍷 <i>Champignons sautés, halloumi grillé, grenade, romaine, pousses d'épinard</i>	12
AVOCADO TOAST 🍷 <i>Pain artisanal toasté, avocat frais, féta, grenade, sésame, romaine, radis</i>	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 <i>Mousse de fromage blanc allégé coulis de fruits rouges</i>	8.5
CRUMBLE POMMES	8.5
COMPOTE DE POMMES TIÈDE 🍷🍷 <i>Sans sucre ajouté</i>	6.5
FONDANT CHOCOLAT VALRHONA <i>Sans sucre & sans gluten, chantilly allégée</i>	9
TIRAMISU OREO	8
CAKE DU MOMENT	5.5
LE PLUME <i>Gâteau au fromage blanc allégé</i>	9.5
CAFÉ GOURMAND <i>DS light, tiramisu Oréo, compote de pommes</i>	10
AÇAÏ BOWL 🍷 <i>Açaï BIO, banane, muesli, coco rapée, fruits frais</i>	10
CRÊPES AU SUCRE <i>Supplément Nutella ou chantilly</i>	5.5 +1€
MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>Crème anglaise</i>	8
FLAN COCO <i>Sans gluten & sans lactose</i>	9
FROZEN YOGURT <i>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</i>	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, 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

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

OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU DE 10H À 19H

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

VINS

	VERRE 14CL	BTLE 75CL
VIN ROUGE <i>Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine des Pins » AOP</i>	7.5	28
VINS BLANCS <i>IGP d'OC Chardonnay « Cellier du Pic »</i>	5.5	25
<i>Chinon Blanc « Les Pieds Rôtis » BIO, Château de Coulaine</i>	8.5	37
VIN ROSÉ <i>Cuvée des Oliviers « Domaine des Captives », Vin de France BIO</i>	6.5	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	40cl 10.5
VANILLA MIX <i>Lait d'amande, framboise, avoine, protéine végétale BIO vanille, miel</i>	
CHOCOLATE MIX <i>Lait d'avoine, banane, cacao, avoine, protéine végétale BIO chocolat, miel</i>	

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS

GINGER ADDICT <i>Pomme, citron, gingembre</i>	40cl 8.5
EXOTIQUE <i>Ananas, orange</i>	
WAKE UP <i>Carotte, pomme, gingembre</i>	
LEMONANA <i>Citron, menthe fraîche, limonade</i>	
GREEN JUICE <i>Concombre, pomme, gingembre</i>	
IPANEMA <i>Baies d'açaï BIO, banane, myrtille, pomme</i>	
FRESH <i>Ananas, pomme, menthe fraîche</i>	40cl 10.5
QUEEN BERRY <i>Framboise, ananas, cannelle</i>	
GOOD MOOD <i>Pomme, kiwi, citron</i>	

SHOTS

GINGER SHOT <i>Pomme, gingembre</i>	7cl 3.5
LEMON SHOT <i>Citron, gingembre</i>	3.5

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