

# 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
VÉGÉTÉBOWL 🍷 Riz curcuma, légumes sautés, halloumi grillé	15.5
SPAGHETTIS DE KONJAC 🍷 Crème de champignons, edamame, champignons sautés	17
VELOUTÉ DE COURGETTE 🍷 Féta & basilic	13

### SALADES GOURMANDES

BÉLUGA BOWL 🍷 Romaine, lentilles Béluga, 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€	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	
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	
BROOKLYN Pastrami®, cornichons aigre doux, mayonnaise miel-moutarde Supplément cheddar mûré +1€	17.5
OSLO Saumon fumé, concombre, yaourt aux herbes	17.5
NAPOLI Mozzarella Di Bufala, légumes grillés, pesto au basilic & pignons de pin	17.5

### CLUBS SANDWICHES

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 Rillette 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, féta, 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

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 Tiramisu Oréo, compote de pommes, cake	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€
BRIOCHE PERDUE Compote de pommes tiède, miel & fruits frais	9

### 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 5 50CL 8.5

### OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU

DU DIMANCHE AU MERCREDI : 10H À 20H30  
DU JEUDI AU SAMEDI : 10H-22H  
 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 » Château de Coulaire	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

### 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

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	40cl 10.5
GOOD MOOD Pomme, kiwi, citron	
SHOTS	
GINGER SHOT Pomme, gingembre	7cl 3.5
LEMON SHOT Citron, gingembre	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 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	7cl 3.5
INFUSION DREAM TEA Mélange de verveine, menthe poivrée, thym, citron, camomille	3.5

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

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

