DS CAFÉ

PLATS CHAUDS

BROCHETTES POULET MARINÉ® AU GINGEMBRE & CITRON CONFIT — 21
Patate douce & fenouil grillés

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME — 22.5
Riz curcuma, légumes grillés, huile d'olive, citron

VEGAN CURRY — 16
Aiguillette végétale BIO sauce curry & lait de coco, riz curcuma aux petits légumes (avec du poulet +1€)

VÉGÉTEBOWL — 15.5
Riz curcuma, légumes sautés, halloumi grillé

SPAGHETTIS DE KONJAC — 17
Crème de champignons, edamame, champignons sautés

VELOUTÉ DE COURGETTE — 13
Féta & basilic

GRATIN DE LÉGUMES AU BASILIC — 16.5
Salade verte

SALADES GOURMANDES

BÉLUGA BOWL — 16
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€

MUM TO BE — 20.5
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 — 18
Émincé de poulet®, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinards, chèvre frais, amandes, basilic, romaine, sauce huile d'olive citron miel

CRISPY QUINOA — 17.5
Pousses d'épinards, romaine, quinoa, émincé de poulet®, avocat, oignons crispy, sauce au miel

SALADE THAÏ — 17
Romaine, poulet®, nouilles de konjac, julienne de légumes, pousses de soja, coriandre, sauce soja sésame

CAESAR CRISPY — 17
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

Galette de blé non levée légèrement toastée

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

PIADINA POULET — 17.5
Tomate, mozzarella, émincé de poulet®, romaine

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

BUNS

Pain frais de fabrication artisanale multigrains

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

OSLO — 17.5
Saumon fumé, concombre, yaourt aux herbes

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

CLUBS SANDWICHS

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
Rillette de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre

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

AVOCADO

AVOCAT RÔTI — 12
Champignons sautés, halloumi grillé, grenade, romaine, pousses d'épinard

AVOCADO TOAST — 17
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

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

LE PLUME — 9.5
Gâteau au fromage blanc allégé

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

AÇAÏ BOWL — 10
Açai BIO, banane, muesli, coco rapée, fruits frais

CRÊPES AU SUCRE — 5.5
Supplément Nutella ou chantilly — *+1€*

MOELLEUX AU CHOCOLAT — 8
Crème anglaise

FLAN COCO — 9
Sans gluten & sans lactose

FROZEN YOGURT — 7.5
Glace au Yaourt nature 0% de matières grasses
Topping au choix — *+1.5€*
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

= 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

	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*

YOGI MIX

Nouvelles recettes protéinées à base de protéines végétales BIO (courge, riz & pois) et d'acérola — 40cl 10.5

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 *Pomme, citron, gingembre*	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*	

SHOTS

	7cl
GINGER SHOT *Pomme, gingembre*	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 — 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

MARCO POLO
Merveilleux thé noir au goût fruité & fleuri

INFUSION DREAM TEA
Mélange de verveine, menthe poivrée, thym, citron, camomille

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

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