

# DS

## LYON



### SALADES GOURMANDES

<b>CAESAR CRISPY</b> <i>Salade romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise, grana padano, oignons crispy, sauce caesar</i>	16
<b>CHICKEN QUINOA BOWL</b> <i>Émincé de poulet, quinoa*, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinards, chèvre frais, amandes, basilic, salade romaine, sauce huile d'olive-citron-miel</i>	17.5
<b>CRISPY QUINOA</b> <i>Pousses d'épinards, romaine, quinoa*, émincé de poulet, avocat, oignons crispy, sauce au miel</i>	16.5
<b>SALADE THAÏ</b> <i>Salade romaine, poulet, linguines, julienne de carottes et de courgettes, pousses de soja, coriandre, sauce soja sésame</i>	16
<b>MUM TO BE</b> <i>Saumon cuit mariné soja sésame, haricots verts*, edamame, champignons sautés, patate douce, grana padano, graines de lin, amandes, huile d'olive citron</i>	19.5
<b>GRECQUE</b> <i>Salade romaine, tomates cerise, féta, concombre, olives Kalamata, pastèque, menthe, graines de courges &amp; cranberries, vinaigrette balsamique</i>	17
<b>SWEET NICOISE</b> <i>Pousse d'épinard, haricots verts*, patate douce, tomates cerise, oeuf poché, filet de thon de Tariifa, olives Kalamata, oignons rouges, huile d'olive-citron</i>	18.5
<b>ITALIENNE</b> <i>Mozzarella Di Bufala, salade roquette, légumes grillés (courgettes, aubergine, poivron, tomate marinée), olives Kalamata, fromage Grana Padano, huile d'olive-balsamique</i>	17

Supplément œuf poché +2.5€ - Avec du saumon fumé +3.5€  
**Toutes nos salades sont désormais disponibles en version VEGGIE avec notre aiguillette végétale BIO du Sud-Ouest**



### DESSERTS

<b>TIRAMISU OREO</b>	8
<b>TIRAMISU FRAMBOISE &amp; SPÉCULOOS</b>	8.5
<b>CRUMBLE POMMES</b>	8.5
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> Crème anglaise	8
<b>AÇAÏ BOWL</b>	9
<i>Açaï BIO*, banane, lait d'amande, muesli, coco rapée, fruits frais</i>	
<b>CAKE DU MOMENT</b> Pépites de chocolat ou citron-pavot	5
<b>CRÊPES AU SUCRE*</b>	5.5
<i>Supplément Nutella ou chantilly</i>	+1€
<b>CAFÉ GOURMAND</b> Salade de fruits, tiramisu Oréo, cake du moment	9
<b>CHEESECAKE CLASSIQUE*</b> Coulis de fruits rouges	8.5
<b>SALADE DE FRUITS</b> Ananas, pastèque, myrtille	7

### BOISSONS CHAUDES

<b>Café expresso, décaféiné</b>	2.9	<b>Grande latte macchiato, cappuccino</b>	5.5
<b>Café noisetee</b>	3	<b>Chocolat chaud</b>	4.5
<b>Double expresso, café crème</b>	5	<b>Green Matcha latte</b>	6.5
<i>Les boissons lactées peuvent être servies au lait végétal</i>			+1

### THÉS MARIAGE FRÈRES

<b>ROUGE BOURBON</b> Rooibos vanille, sans théine	5
<b>CASABLANCA</b> Thé vert menthe douce & bergamote	
<b>FUJI YAMA</b> Thé vert du Japon	
<b>EARL GREY IMPÉRIAL</b> Darjeeling parfumé à la bergamote	
<b>MARCO POLO</b> Merveilleux thé noir au gout fruité & fleuri	
<b>INFUSION DREAM TEA</b> Mélange de verveine, menthe poivrée, thym, citron & camomille	

### COCKTAILS FRAIS PRESSÉS

<b>GINGER ADDICT</b> <i>Pomme, citron, gingembre</i>	40 cl
<b>EXOTIQUE</b> Ananas, orange	7.5
<b>WAKE UP</b> Carotte, pomme, gingembre	
<b>LEMONANA</b> <i>Citron, menthe fraîche, limonade</i>	
<b>GREEN JUICE</b> <i>Concombre, pomme, gingembre</i>	
<b>IPANEMA</b> <i>Baies d'açaï BIO*, banane, myrtille, pomme</i>	
<b>FRESH</b> <i>Ananas, pomme, menthe fraîche</i>	
<b>QUEEN BERRY</b> <i>Framboise*, ananas, cannelle</i>	
<b>GOOD MOOD</b> <i>Pomme, kiwi, citron</i>	
<b>ORANGE BLOSSOM</b> <i>Pomme, nectar d'abricot, fleur d'oranger</i>	



### OUVERT 7J/7J -SERVICE CONTINU

DE 10H À 20H30

Paiements acceptés: Tickets restaurant, CB, American Express

Prix nets en euros, service et TVA inclus

### PLATS CHAUDS

<b>CURRY DE POULET</b> <i>Au lait de coco, riz curcuma</i>	17
<b>PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME</b> <i>Riz curcuma, légumes grillés, huile d'olive, citron</i>	22.5
<b>PASTA ROSSA</b> <i>Linguines, Mozzarella di Bufala, pesto rosso, tomates marinées</i>	15.5
<b>CHICKEN PASTA</b> <i>Linguines, crème de champignons, émincé de poulet, champignons sautés, Grana Padano</i>	15.5

### PETITS PLUS

<b>POMMES SAUTÉES</b>	3	<b>CHAMPIGNONS SAUTÉS</b>	3
<b>SALADE VERTE</b>	2.5	<b>RIZ CURCUMA</b>	3
<b>HARICOTS VERTS*</b>	3		

### PIADINAS

Galette de blé non levée légèrement toastée

<b>PIADINA VEGGIE</b> <i>Mozzarella, courgettes et aubergines grillées</i>	15.5
<b>PIADINA POULET</b> <i>Tomate, mozzarella, émincé de poulet, salade romaine</i>	16.5
<b>PIADINA THON</b> <i>Tomate, mozzarella, miettes de thon, œuf poché, salade romaine</i>	16.5

### CLUBS SANDWICHES

<b>CLUB POULET</b> <i>Pain aux céréales toasté, poulet, tomate, mayonnaise, avocat, salade romaine, pommes sautées</i>	14.5
<b>CLUB TUNA</b> <i>Rillettes de thon, tomate, avocat, salade romaine, pommes sautées</i>	14
<b>CLUB SAUMON</b> <i>Pain aux céréales toasté, saumon fumé, cream cheese, avocat, salade romaine, pommes sautées</i>	17.5

### BURGERS

<b>CHIC'N'BURGER</b>	14.5
<i>Poulet croustillant, cornichons aigre doux, salade, mayonnaise à l'estragon, pommes sautées</i>	
<i>Supplément Cheddar mûré + 1€</i>	
<b>NORDIK BURGER</b>	17.5
<i>Saumon mi-cuit au soja &amp; sésame, salade, courgettes, aubergines et poivrons grillés, mayonnaise-miel-moutarde, pommes sautées</i>	

### AVOCADO

<b>AVOCADO TOAST</b>	16
<i>Pain artisanal toasté, avocat frais, féta, grenade, sésame, salade roquette</i>	
<i>Supplément œuf poché +2.5€ - Avec du saumon fumé +3.5€</i>	

## Menu Enfant

### PLAT + BOISSON + DESSERT

**Poulet croustillant OU Pavé de saumon, OU Mini club sandwich poulet, Pommes sautées**  
**Sirop à l'eau**  
**Crêpe Nutella, fromage blanc ou cake**

9

### VINS

	VERRE 14cl	BTLE 75cl
<b>VIN ROUGE</b> <i>«Amour de Fruits», Domaine Dieu le Fit Côtes du Rhône BIO</i>	6.5	31
<b>VINS BLANCS</b> <i>Chardonnay Rouquet's Pays d'Oc IGP IGP d'OC Viognier « Cellier du Pic »</i>	5.5 8.5	26 34
<b>VIN ROSÉ</b> <i>Cuvée des Oliviers - Domaine des Captives Vin de France BIO</i>	5.5	26
<b>CHAMPAGNE</b> <i>Vranken Brut</i>		75

### BOISSONS FRAÎCHES

<b>EAU AQUACHIARA</b> plate ou gazeuze 75cl	3.5	
<b>EAU DÉTOX</b> concombre & menthe 75cl	4	
<b>COCA COLA, COCA COLA SANS SUCRES</b> 33cl	4.5	
<b>FUZE TEA PÊCHE</b> 33cl	4.5	
<b>THÉ GLACÉ</b> Marco Polo 40cl	6	
<b>BIÈRE PRESSION MORETTI</b>	25cl 5	50cl 8.5

## le brunch

Samedi et Dimanche de 12h à 18h

= SANS GLUTEN = VÉGÉTARIEN = Recettes les plus faibles en calories de la catégorie, calculées par la nutritionniste Alexandra Murcier

Liste des allergènes disponible sur demande.

# DS

LYON



## PLATS CHAUDS

<b>CURRY DE POULET</b> <i>Au lait de coco, riz curcuma</i>	17
<b>PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME</b> <i>Riz curcuma, légumes grillés, huile d'olive, citron</i>	22.5
<b>PASTA ROSSA</b> <i>Linguines, Mozzarella di Bufala, pesto rosso, tomates marinées</i>	15.5
<b>CHICKEN PASTA</b> <i>Linguines, crème de champignons, émincé de poulet, champignons sautés, Grana Padano</i>	15.5

## PETITS PLUS

POMMES SAUTÉES	3	CHAMPIGNONS SAUTÉS	3
SALADE VERTE	2.5	RIZ CURCUMA	3
HARICOTS VERTS*	3		

## PIADINAS

Galette de blé non levée légèrement toastée

<b>PIADINA VEGGIE</b> <i>Mozzarella, courgettes et aubergines grillées</i>	15.5
<b>PIADINA POULET</b> <i>Tomate, mozzarella, émincé de poulet, salade romaine</i>	16.5
<b>PIADINA THON</b> <i>Tomate, mozzarella, miettes de thon, œuf poché, salade romaine</i>	16.5

## CLUBS SANDWICHES

<b>CLUB POULET</b> <i>Pain aux céréales toasté, poulet, tomate, mayonnaise, avocat, salade romaine, pommes sautées</i>	14.5
<b>CLUB TUNA</b> <i>Rillettes de thon, tomate, avocat, salade romaine, pommes sautées</i>	14
<b>CLUB SAUMON</b> <i>Pain aux céréales toasté, saumon fumé, cream cheese, avocat, salade romaine, pommes sautées</i>	17.5

## BURGERS

<b>CHIC'N'BURGER</b> <i>Poulet croustillant, cornichons aigre doux, salade, mayonnaise à l'estragon, pommes sautées</i> Supplément Cheddar mûré + 1€	14.5
<b>NORDIK BURGER</b> <i>Saumon mi-cuit au soja &amp; sésame, salade, courgettes, aubergines et poivrons grillés, mayonnaise-miel-moutarde, pommes sautées</i>	17.5

## AVOCADO

<b>AVOCADO TOAST</b> <i>Pain artisanal toasté, avocat frais, féta, grenade, sésame, salade roquette</i> Supplément œuf poché +2.5€ - Avec du saumon fumé +3.5€	16
--	----

## Menu Enfant

### PLAT + BOISSON + DESSERT

Poulet croustillant OU Pavé de saumon, OU Mini club sandwich poulet, Pommes sautées  
Sirop à l'eau  
Crêpe Nutella, fromage blanc ou cake

9

## VINS

	VERRE 14cl	BTLE 75cl
<b>VIN ROUGE</b> «Amour de Fruits», Domaine Dieu le Fit Côtes du Rhône BIO	6.5	31
<b>VINS BLANCS</b> Chardonnay Rouquet's Pays d'Oc IGP IGP d'OC Viognier « Cellier du Pic »	5.5 8.5	26 34
<b>VIN ROSÉ</b> Cuvée des Oliviers - Domaine des Captives Vin de France BIO	5.5	26
<b>CHAMPAGNE</b> Vranken Brut		75

## BOISSONS FRAÎCHES

EAU AQUACHIARA plate ou gazeuze 75cl		3.5
EAU DÉTOX concombre & menthe 75cl		4
COCA COLA, COCA COLA SANS SUCRES 33cl		4.5
FUZE TEA PÊCHE 33cl		4.5
THÉ GLACÉ Marco Polo 40cl		6
BIÈRE PRESSION MORETTI	25cl 5	50cl 8.5

## le brunch

Samedi et Dimanche de 12h à 18h

= SANS GLUTEN = VÉGÉTARIEN = Recettes les plus faibles en calories de la catégorie, calculées par la nutritionniste Alexandra Murcier  
Liste des allergènes disponible sur demande.



## SALADES GOURMANDES

<b>CAESAR CRISPY</b> <i>Salade romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise, grana padano, oignons crispy, sauce caesar</i>	16
<b>CHICKEN QUINOA BOWL</b> <i>Émincé de poulet, quinoa*, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinards, chèvre frais, amandes, basilic, salade romaine, sauce huile d'olive-citron-miel</i>	17.5
<b>CRISPY QUINOA</b> <i>Pousses d'épinards, romaine, quinoa*, émincé de poulet, avocat, oignons crispy, sauce au miel</i>	16.5
<b>SALADE THAÏ</b> <i>Salade romaine, poulet, linguines, julienne de carottes et de courgettes, pousses de soja, coriandre, sauce soja sésame</i>	16
<b>MUM TO BE</b> <i>Saumon cuit mariné soja sésame, haricots verts*, edamame, champignons sautés, patate douce, grana padano, graines de lin, amandes, huile d'olive citron</i>	19.5
<b>GRECQUE</b> <i>Salade romaine, tomates cerise, féta, concombre, olives Kalamata, pastèque, menthe, graines de courges &amp; cranberries, vinaigrette balsamique</i>	17
<b>SWEET NICOISE</b> <i>Pousse d'épinard, haricots verts*, patate douce, tomates cerise, oeuf poché, filet de thon de Tariifa, olives Kalamata, oignons rouges, huile d'olive-citron</i>	18.5
<b>ITALIENNE</b> <i>Mozzarella Di Bufala, salade roquette, légumes grillés (courgettes, aubergine, poivron, tomate marinée), olives Kalamata, fromage Grana Padano, huile d'olive-balsamique</i> Supplément œuf poché +2.5€ - Avec du saumon fumé +3.5€	17

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



## DESSERTS

TIRAMISU OREO	8
TIRAMISU FRAMBOISE & SPÉCULOOS	8.5
CRUMBLE POMMES	8.5
MOELLEUX AU CHOCOLAT Crème anglaise	8
<b>AÇAÏ BOWL</b> <i>Açaï BIO*, banane, lait d'amande, muesli, coco rapée, fruits frais</i>	9
CAKE DU MOMENT Pépites de chocolat ou citron-pavot	5
<b>CRÊPES AU SUCRE*</b> Supplément Nutella ou chantilly	5.5 +1€
<b>CAFÉ GOURMAND</b> Salade de fruits, tiramisu Oréo, cake du moment	9
<b>CHEESECAKE CLASSIQUE*</b> Coulis de fruits rouges	8.5
SALADE DE FRUITS Ananas, pastèque, myrtille	7

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso, décaféiné	2.9	Grande latte macchiato, cappuccino	5.5
Café noisetée	3	Chocolat chaud	4.5
Double expresso, café crème	5	Green Matcha latte	6.5
Les boissons lactées peuvent être servies au lait végétal			+1

## THÉS MARIAGE FRÈRES

ROUGE BOURBON Rooibos vanille, sans théine	5
CASABLANCA Thé vert menthe douce & bergamote	
FUJI YAMA Thé vert du Japon	
EARL GREY IMPÉRIAL Darjeeling parfumé à la bergamote	
MARCO POLO Merveilleux thé noir au gout fruité & fleuri	
INFUSION DREAM TEA Mélange de verveine, menthe poivrée, thym, citron & camomille	

## COCKTAILS FRAIS PRESSÉS

<b>GINGER ADDICT</b> <i>Pomme, citron, gingembre</i>	40cl
<b>EXOTIQUE</b> <i>Ananas, orange</i>	7.5
<b>WAKE UP</b> <i>Carotte, pomme, gingembre</i>	
<b>LEMONANA</b> <i>Citron, menthe fraîche, limonade</i>	
<b>GREEN JUICE</b> <i>Concombre, pomme, gingembre</i>	
<b>IPANEMA</b> <i>Baies d'açaï BIO*, banane, myrtille, pomme</i>	
<b>FRESH</b> <i>Ananas, pomme, menthe fraîche</i>	
<b>QUEEN BERRY</b> <i>Framboise*, ananas, cannelle</i>	
<b>GOOD MOOD</b> <i>Pomme, kiwi, citron</i>	
<b>ORANGE BLOSSOM</b> <i>Pomme, nectar d'abricot, fleur d'orange</i>	



## OUVERT 7J/7J -SERVICE CONTINU

DE 10H À 20H30

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