

DS

LYON



PLATS CHAUDS

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

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

CLUBS SANDWICHES

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

BURGERS

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

AVOCADO

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

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

VINS

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

AOP : Appellation d'Origine Protégée. IGP : Indication Géographique Protégée.
* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

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

CAESAR CRISPY <i>Salade romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise, grana padano, oignons crispy, sauce caesar</i>	16
CHICKEN QUINOA BOWL <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
CRISPY QUINOA <i>Pousses d'épinards, romaine, quinoa*, émincé de poulet, avocat, oignons crispy, sauce au miel</i>	16.5
SALADE THAÏ	16
<i>Salade romaine, poulet, linguines, julienne de carottes et de courgettes, pousses de soja, coriandre, sauce soja sésame</i>	
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>	19.5
GRECQUE	17
<i>Salade romaine, tomates cerise, féta, concombre, olives Kalamata, pastèque, menthe, graines de courges & cranberries, vinaigrette balsamique</i>	
SWEET NICOISE <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
ITALIENNE	17
<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€	

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
AÇAÏ BOWL	9
<i>Açaï BIO*, banane, lait d'amande, muesli, coco rapée, fruits frais</i>	
CAKE DU MOMENT Pépites de chocolat ou citron-pavot	5
CRÊPES AU SUCRE*	5.5
Supplément Nutella ou chantilly	+1€
CAFÉ GOURMAND Salade de fruits, tiramisu Oréo, cake du moment	9
CHEESECAKE CLASSIQUE* 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
<i>Les boissons lactées peuvent être servies au lait végétal</i>			+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

GINGER ADDICT <i>Pomme, citron, gingembre</i>	40cl
EXOTIQUE	7.5
<i>Ananas, orange</i>	
WAKE UP Carotte, pomme, gingembre	
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>	
QUEEN BERRY <i>Framboise*, ananas, cannelle</i>	
GOOD MOOD <i>Pomme, kiwi, citron</i>	
ORANGE BLOSSOM <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

DS

LYON



PLATS CHAUDS


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

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


CLUBS SANDWICHES

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

BURGERS

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

AVOCADO

AVOCADO TOAST  <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

VINS

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

CAESAR CRISPY <i>Salade romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise, grana padano, oignons crispy, sauce caesar</i>	16
CHICKEN QUINOA BOWL <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
CRISPY QUINOA <i>Pousses d'épinards, romaine, quinoa*, émincé de poulet, avocat, oignons crispy, sauce au miel</i>	16.5
SALADE THAÏ  <i>Salade romaine, poulet, linguines, julienne de carottes et de courgettes, pousses de soja, coriandre, sauce soja sésame</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>	19.5
GRECQUE  <i>Salade romaine, tomates cerise, féta, concombre, olives Kalamata, pastèque, menthe, graines de courges & cranberries, vinaigrette balsamique</i>	17
SWEET NICOISE <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
ITALIENNE  <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
AÇAÏ BOWL  <i>Açaï BIO*, banane, lait d'amande, muesli, coco rapée, fruits frais</i>	9
CAKE DU MOMENT Pépites de chocolat ou citron-pavot	5
CRÊPES AU SUCRE* Supplément Nutella ou chantilly	5.5 +1€
CAFÉ GOURMAND <i>Salade de fruits, tiramisu Oréo, cake du moment</i>	9
CHEESECAKE CLASSIQUE* <i>Coulis de fruits rouges</i>	8.5
SALADE DE FRUITS <i>Ananas, pastèque, myrtille</i>	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

GINGER ADDICT <i>Pomme, citron, gingembre</i>	40cl
EXOTIQUE  <i>Ananas, orange</i>	7.5
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>	
QUEEN BERRY <i>Framboise*, ananas, cannelle</i>	
GOOD MOOD <i>Pomme, kiwi, citron</i>	
ORANGE BLOSSOM <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