

# DS

## CAFÉ

### SALADES GOURMANDES

<b>SUMMER BOWL</b>	17
<i>Boulgour, carottes grillées au citron confit, féta, grenade, fenouil, edamame, courgette, noisettes, pousses d'épinard, vinaigrette miel-tomates cerise</i>	
<b>MIDDLE EAST</b>	18
<i>Falafels*, chou-fleur rôti aux épices, pousses d'épinard, caviar d'aubergine, patate douce, grenade, sauce tahini</i>	
<b>CHICKEN QUINOA BOWL</b>	18
<i>Émincé de poulet®, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinards, chèvre frais, amandes, basilic, salade romaine, sauce huile d'olive-citron-miel</i>	
<b>CRISPY QUINOA</b>	17.5
<i>Pousses d'épinards, salade romaine, quinoa, émincé de poulet®, avocat, oignons crispy, sauce au miel</i>	
<b>SALADE THAÏ</b>	17
<i>Salade romaine, poulet®, nouilles de konjac, pousses de soja, julienne de carotte &amp; courgette, coriandre, sauce soja sésame</i>	
<b>CAESAR CRISPY</b>	17
<i>Salade romaine, émincé de poulet®, champignons, tomates cerise, fromage Grana Padano, oignons crispy, sauce caesar</i>	
<b>GRECQUE</b>	17
<i>Salade romaine, tomates cerise, féta, concombre, olives Kalamata, pastèque, menthe, graines de courges &amp; cranberries, vinaigrette balsamique</i>	
<b>SWEET NICOISE</b>	19
<i>Pousse d'épinard, haricots verts*, patate douce, tomates cerise, œuf poché, filet de thon de Tarifa, olives Kalamata, oignons rouges, huile d'olive-citron</i>	
<b>MUM TO BE</b>	20.5
<i>Saumon cuit mariné soja sésame, haricots verts*, edamame, champignons sautés, patate douce, fromage Grana Padano, graines de lin, amandes, huile d'olive citron</i>	

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

### PLATS CHAUDS

<b>PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME</b>	22.5
<i>Riz curcuma, haricots verts* et champignons sautés, huile d'olive, citron</i>	
<b>CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO</b>	18
<i>Riz curcuma, julienne de carotte &amp; courgette grillée</i>	

Disponible également en version veggie avec notre aiguillette végétale BIO\*

### PIADINAS

Galette de blé non levée légèrement toastée	
<b>PIADINA VEGGIE</b>	17.5
<i>Mozzarella, courgettes, aubergines &amp; poivrons grillés, pesto, salade romaine</i>	
<b>PIADINA POULET</b>	17.5
<i>Tomate, mozzarella, émincé de poulet®, salade romaine</i>	
<b>PIADINA THON</b>	17.5
<i>Tomate, mozzarella, miettes de thon, œuf poché, salade romaine</i>	

### BUNS

Pain brioché artisanal multigrains*	
<b>BROOKLYN</b>	17
<i>Pastrami de bœuf®, cornichons aigre doux, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade romaine</i>	
<i>Supplément cheddar maturé</i>	
<b>OSLO</b>	18.5
<i>Saumon fumé, concombre, yaourt aux herbes, pommes grenailles, salade romaine</i>	
<b>NAPOLI</b>	15.5
<i>Mozzarella fondue, pesto, courgette, aubergine &amp; poivron grillé, pommes grenailles, salade romaine</i>	
<b>CALIFORNIEN</b>	16.5
<i>Poulet®, tomate, avocat, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade romaine</i>	

### CLUBS SANDWICHES

<b>CLUB POULET</b>	15.5
<i>Pain aux céréales toasté, poulet®, tomate, avocat, mayonnaise à l'ancienne, pommes grenailles, salade romaine</i>	
<b>CLUB TUNA</b>	13.5
<i>Pain aux céréales toasté, rilette de thon, tomate, avocat, pommes grenailles, salade romaine</i>	
<b>CLUB SAUMON</b>	18
<i>Pain aux céréales toasté, saumon fumé, fromage à la crème, avocat, pommes grenailles, salade romaine</i>	
<b>CLUB PASTRAMI</b>	17
<i>Pastrami de bœuf®, cornichons aigre doux, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade romaine</i>	

### AVOCADO

<b>AVOCAT RÔTI</b>	12
<i>Champignons sautés, halloumi grillé, grenade, salade romaine, pousses d'épinard</i>	
<b>AVOCADO TOAST</b>	17
<i>Pain nordique multigraines, avocat frais, féta, grenade, sésame, salade romaine, radis</i>	

Supplément œuf poché +2.5€ - Avec du saumon fumé +3.5€

### PETITS PLUS

POMMES GRENAILLES	3
SALADE VERTE	2.5
HARICOTS VERTS*	3
CHAMPIGNONS SAUTÉS	3
RIZ CURCUMA	3
FALAFELS*, SAUCE TAHINI (4 PIÈCES)	6.5

### Menu Enfant

PLAT + BOISSON + DESSERT	10
<i>Emincé de poulet ou Demi pavé de saumon ou Mini club thon, pommes grenailles</i>	
<i>Sirop à l'eau ou jus de pomme pressé</i>	
<i>Mini cake pépites de chocolat ou mini crêpe</i>	

### DESSERTS

<b>COCONUT</b>	8.5
<i>Abricots rôtis, mousse coco, éclats de pistache</i>	
<b>DS LIGHT</b>	8.5
<i>Mousse de fromage blanc allégé coulis de fruits rouges*</i>	
<b>CRUMBLE POMMES</b>	8.5
<b>FONDANT CHOCOLAT VALRHONA</b>	9
<i>Sans sucre &amp; sans gluten, crème sucrée</i>	
<b>TIRAMISU OREO</b>	8
<b>CAKE DU MOMENT</b>	5.5
<i>Pépites de chocolat ou citron-pavot</i>	
<b>LE PLUME</b>	9.5
<i>Gâteau au fromage blanc allégé</i>	
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	10
<i>DS light, tiramisu Oréo, salade de fruits</i>	
<b>AÇAÏ BOWL</b>	10
<i>Açaï BIO*, banane, muesli, coco rapée, kiwi, myrtille</i>	
<b>CRÊPES AU SUCRE*</b>	5.5
<i>Supplément Nutella ou crème sucrée</i>	
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	8
<i>Crème anglaise</i>	
<b>FROZEN YOGURT</b>	7.5
<i>Glace au Yaourt nature 0% de matières grasses</i>	
<i>Topping au choix</i>	
<i>Fruits : Ananas ou kiwi ou banane ou myrtille</i>	
<i>Coulis : Cacao ou caramel beurre salé ou miel</i>	
<i>Crunchies : Éclats de pistache ou Oréo ou muesli</i>	
<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b>	8
<i>Ananas, pastèque, myrtille</i>	

### BOISSONS FRAÎCHES

<b>EAU AQUACHIARA</b> plate ou gazeuze 75 cl	5
<b>EAU DÉTOX</b> concombre & menthe 75 cl	5.5
<b>COCA COLA, COCA COLA SANS SUCRE</b> 33 cl	5.2
<b>FUZE TEA</b> pêche ou menthe citron 25 cl	4.9
<b>SPRITE</b> 33 cl	5.2
<b>PERRIER</b> 33 cl	5.2
<b>THÉ GLACÉ</b> Marco Polo 40 cl	6
<b>BIÈRE PRESSION MORETTI</b> 25 cl / 50 cl	5.9 / 8.5

### OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU

DE 10H À 19H

Paiements acceptés :  
Tickets restaurant, CB, American Express  
Prix nets en euros, service et TVA inclus. \* Produit surgelé

### VINS

<b>VIN ROUGE</b>	VERRE 14 cl	BTLE 75 cl
<i>Saint Nicolas de Bourgueil</i>	7.5	28
<i>« Domaine des Pins » AOP</i>		
<b>VINS BLANCS</b>		
<i>IGP d'OC Chardonnay</i>	5.5	25
<i>« Cellier du Pic »</i>		
<i>Chinon Blanc « Les Pieds Rôtis »</i>	8.5	37
<i>BIO Château de Coulaine</i>		
<b>VIN ROSÉ</b>		
<i>Cuvée des Oliviers «Domaine des Captives»</i>	6.5	26
<i>Vin de France BIO</i>		

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

### SHOTS

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

### COCKTAILS FRAIS PRESSÉS

<b>CELERY KISS</b>	40 cl
<i>Pomme, citron, celeri, épinard</i>	
<b>ORANGE BLOSSOM</b>	8.5
<i>Pomme, nectar d'abricot, fleur d'oranger</i>	
<b>GINGER ADDICT</b>	
<i>Pomme, citron, gingembre</i>	
<b>EXOTIQUE</b>	
<i>Ananas, orange</i>	
<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>	

# DS

## le brunch

Samedi et Dimanche de 12h à 18h

### FORMULE 30€ L'ASSIETTE BRUNCH 20€

- 
- COCKTAIL PRESSÉ - 25 cl**  
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 nordique multigraines, beurre et confiture
- 
- L'ASSIETTE BRUNCH**  
Avocado toast, féta, grenade, sésame, œuf poché, Pastrami de bœuf® ou Saumon fumé, pommes grenailles, salade fraîche
- 
- DESSERT**  
Au choix : Cake du moment ou Salade de fruits frais (ananas, pastèque, myrtille)

### BOISSONS CHAUDES

<i>Café expresso, décaféiné</i>	3
<i>Café noisette</i>	3.5
<i>Double expresso, café crème</i>	5.5
<i>Grande latte macchiato, cappuccino</i>	6
<i>Chocolat chaud</i>	6
<i>Green matcha latte</i>	7
<i>Les boissons lactées peuvent être servies au lait végétal</i>	+1

### THÉS MARIAGE FRÈRES

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

= SANS GLUTEN = VÉGÉTARIEN

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

Liste des allergènes disponible sur demande.