



DS

CAFÉ


SALADES GOURMANDES

SUMMER BOWL 
Boullgour, carottes grillées au citron confit, féta, grenade, fenouil, edamame, courgette, noisettes, pousses d'épinard, vinaigrette miel-tomates cerise


MIDDLE EAST 
Falafels*, chou-fleur rôti aux épices, pousses d'épinard, caviar d'aubergine, patate douce, grenade, sauce tahini


CHICKEN QUINOA BOWL
Émincé de poulet®, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinards, chèvre frais, amandes, basilic, salade romaine, sauce huile d'olive-citron-miel

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

SALADE THAI 
Salade romaine, poulet®, nouilles de konjac, pousses de soja, julienne de carotte & courgette, coriandre, sauce soja sésame

CAESAR CRISPY 17
Salade romaine, émincé de poulet®, champignons, tomates cerise, fromage Grana Padano, oignons crispy, sauce caesar

GRECQUE 
Salade romaine, tomates cerise, féta, concombre, olives Kalamata, pastèque, menthe, graines de courges & cranberries, vinaigrette balsamique

SWEET NICOISE 
Pousse d'épinard, haricots verts*, patate douce, tomates cerise, œuf poché, filet de thon de Tarifa, olives Kalamata, oignons rouges, huile d'olive-citron

MUM TO BE 20.5
Saumon cuit mariné soja sésame, haricots verts*, edamame, champignons sautés, patate douce, fromage Grana Padano, graines de lin, amandes, huile d'olive citron

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

PLATS CHAUDS

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME 22.5
Riz curcuma, haricots verts* et champignons sautés, huile d'olive, citron

CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO 
Riz curcuma, julienne de carotte & courgette grillée

Disponible également en version veggie avec notre aiguillette végétale BIO*


BOISSONS FRAÎCHES

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

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI SERVICE CONTINU DE 10H À 17H30

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

PIADINAS

17	Galette de blé non levée légèrement toastée
17.5	PIADINA VEGGIE  Mozzarella, courgettes, aubergines & poivrons grillés, pesto, salade romaine
18	PIADINA POULET Tomate, mozzarella, émincé de poulet®, salade romaine
18	PIADINA THON Tomate, mozzarella, miettes de thon, œuf poché, salade romaine



BUNS

	Pain brioché artisanal multigrains*
17	BROOKLYN Pastrami de bœuf®, cornichons aigre doux, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade romaine Supplément cheddar mûré +1.5€
18.5	OSLO Saumon fumé, concombre, yaourt aux herbes, pommes grenailles, salade romaine
15.5	NAPOLI Mozzarella fondue, pesto, courgette, aubergine & poivron grillé, pommes grenailles, salade romaine
16.5	CALIFORNIEN Poulet®, tomate, avocat, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade romaine

CLUBS SANDWICHES

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

AVOCADO

12	AVOCAT RÔTI  Champignons sautés, halloumi grillé, grenade, salade romaine, pousses d'épinard
17	AVOCADO TOAST  Pain nordique multigraines, avocat frais, féta, grenade, sésame, salade romaine, radis Supplément œuf poché +2.5€ - Avec du saumon fumé +3.5€

VINS

	VERRE 14 cl	BTLE 75 cl
	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	8.5 37
	Château de Coulaine	
	VIN ROSÉ	
	Cuvée des Oliviers «Domaine des Captives»	6.5 26
	Vin de France BIO	

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

SHOTS

7 cl	GINGER SHOT
3.5	Pomme, gingembre
3.5	LEMON SHOT
	Citron, gingembre

PETITS PLUS

3	SALADE DE POMME DE TERRE
2.5	SALADE VERTE
3	HARICOTS VERTS
3	CHAMPIGNONS SAUTÉS
3	RIZ CURCUMA

Menu Enfant

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

DESSERTS

8.5	COCONUT  Abricots rôtis, mousse coco, éclats de pistache
8.5	DS LIGHT  Mousse de fromage blanc allégé coulis de fruits rouges*
8.5	CRUMBLE POMMES
9	FONDANT CHOCOLAT VALRHONA  Sans sucre & sans gluten, crème sucrée
8	TIRAMISU OREO
5.5	CAKE DU MOMENT Pépites de chocolat ou citron-pavot
9.5	LE PLUME  Gâteau au fromage blanc allégé
10	CAFÉ GOURMAND DS light, tiramisu Oréo, salade de fruits
10	AÇAÏ BOWL  Açaï BIO*, banane, muesli, coco rapée, kiwi, myrtille
8	SALADE DE FRUITS FRAIS Ananas, pastèque, myrtille

 = SANS GLUTEN  = VÉGÉTARIEN

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

Liste des allergènes disponible sur demande.

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS

40 cl	CELERY KISS
8.5	Pomme, citron, celeri, épinard
	ORANGE BLOSSOM
	Pomme, nectar d'abricot, fleur d'oranger
	GINGER ADDICT
	Pomme, citron, gingembre
	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



le brunch

Samedi de 12h à 16h

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

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

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

