

DS

CAFÉ

SALADES GOURMANDES

SUMMER BOWL 🌱	17
Boullgour, carottes grillées au citron confit, féta, grenade, fenouil, edamame, courgette, noisettes, pousses d'épinard, vinaigrette miel-tomates cerise	
MIDDLE EAST 🌱	18
Falafels*, chou-fleur rôti aux épices, pousses d'épinard, caviar d'aubergine, patate douce, grenade, sauce tahini	
CHICKEN QUINOA BOWL	18
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 THAÏ 🌱	17
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 🌱 🌱	17
Salade romaine, tomates cerise, féta, concombre, olives Kalamata, pastèque, menthe, graines de courges & cranberries, vinaigrette balsamique	
SWEET NICOISE 🌱	19
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 🌱	18
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 GALLIA CHAMPS LIBRE 33 cl	7

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

🌱 = SANS GLUTEN 🌱 = VÉGÉTARIEN

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

Liste des allergènes disponible sur demande.

PIADINAS

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

BUNS

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

CLUBS SANDWICHES

CLUB POULET	15.5
Pain aux céréales toasté, poulet*, tomate, avocat, mayonnaise à l'ancienne, pommes grenailles, salade romaine	
CLUB TUNA	13.5
Pain aux céréales toasté, rilette de thon, tomate, avocat, pommes grenailles, salade romaine	
CLUB SAUMON	18
Pain aux céréales toasté, saumon fumé, fromage à la crème, avocat, pommes grenailles, salade romaine	
CLUB PASTRAMI	17
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	
AVOCADO TOAST 🌱	17
Pain nordique multigraines, avocat frais, féta, grenade, sésame, salade romaine, radis	
Supplément œuf poché +2.5€ - Avec du saumon fumé +3.5€	

VINS

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

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

SHOTS

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

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
Émincé 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

COCONUT 🌱	8.5
Abricots rôtis, mousse coco, éclats de pistache	
DS LIGHT 🌱	8.5
Mousse de fromage blanc allégé coulis de fruits rouges*	
CRUMBLE POMMES	8.5
FONDANT CHOCOLAT VALRHONA 🌱	9
Sans sucre & sans gluten, crème sucrée	
TIRAMISU OREO	8
CAKE DU MOMENT	5.5
Pépites de chocolat ou citron-pavot	
LE PLUME 🌱	9.5
Gâteau au fromage blanc allégé	
CAFÉ GOURMAND	10
DS light, tiramisu Oréo, salade de fruits	
ÇAÏ BOWL 🌱	10
Açaï BIO*, banane, muesli, coco rapée, kiwi, myrtille	
CRÊPES AU SUCRE*	5.5
Supplément Nutella ou crème sucrée +1€	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	8
Crème anglaise	
FROZEN YOGURT 🌱	7.5
Glace au Yaourt nature 0% de matières grasses	
Topping au choix	
Fruits : Ananas ou kiwi ou banane ou myrtille	
Coulis : Cacao ou caramel beurre salé ou miel	
Crunchies : Éclats de pistache ou Oréo ou muesli	
SALADE DE FRUITS FRAIS	8
Ananas, pastèque, myrtille	

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS

CELERY KISS	40 cl
Pomme, citron, celeri, épinard	
ORANGE BLOSSOM	8.5
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	7 cl
Baies d'açaï BIO*, banane, myrtille, pomme	
FRESH	3.5
Ananas, pomme, menthe fraîche	
QUEEN BERRY	3.5
Framboise*, ananas, cannelle	
GOOD MOOD	
Pomme, kiwi, citron	



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

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

THÉS MARIAGE FRÈRES

ROUGE BOURBON	6
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	

