

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 PRESSION MORETTI 25 cl / 50 cl | 5.9 / 8.5 |

OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU

DU LUNDI AU SAMEDI : 10H À 22H
LE DIMANCHE : 10H-19H

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

PIADINAS

| | |
|--|------|
| Galette de blé non levée légèrement toastée | 17 |
| 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, rillette 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

| | |
|--|----|
| AVOCADO RÔTI | 12 |
| 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

| | VERRE 14 cl | BTLE 75 cl |
|---|----------------|---------------|
| VIN ROUGE | | |
| Saint Nicolas de Bourgueil | 7.5 | 28 |
| « Domaine des Pins » AOP | | |
| VINS BLANCS | | |
| IGP d'OC Chardonnay | 5.5 | 25 |
| « Cellier du Pic » | | |
| Chinon Blanc « Les Pieds Rôtis » | 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

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

PETITS PLUS

| | |
|---|-----|
| POMMES GRENAILLES | 3 |
| SALADE VERTE | 2.5 |
| HARICOTS VERTS* | 3 |
| CHAMIGNONS 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 | |
| AÇAÏ 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 | +1€ |
| 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 | 8.5 |
| 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 | 7 cl |
| Ananas, pomme, menthe fraîche | 3.5 |
| QUEEN BERRY | |
| Framboise*, ananas, cannelle | 3.5 |
| 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 expresso, décaféiné | 3 |
| Café noisette | 3.5 |
| Double expresso, 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 | |

= SANS GLUTEN = VÉGÉTARIEN

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

Liste des allergènes disponible sur demande.

