



COCKTAILS FRAIS

PRESSÉS

40 cl
8

- CELERY KISS : Pomme, citron, céleri, épinard
ORANGE BLOSSOM : Pomme, nectar d'abricot, fleur d'oranger
GINGER ADDICT : Pomme, citron, gingembre
EXOTIQUE  : Ananas, orange
WAKE UP : Carotte, pomme, gingembre
GREEN JUICE  : Concombre, pomme, gingembre, menthe fraîche
IPANEMA : Baies d'açaï BIO*, banane, myrtille, pomme
FRESH : Ananas, pomme, menthe fraîche
QUEEN BERRY : Framboise*, ananas, cannelle, pomme
GOOD MOOD : Pomme, kiwi, citron

SMOOTHIES

40 cl


- SMOOTHIE FRAISE VITALITY 8
Fraise, curcuma, guarana, cacao, spiruline et herbe de blé
SMOOTHIE MANGUE VITALITY 8
Mangue, curcuma, guarana, cacao, spiruline et herbe de blé

SHOTS

7 cl

- GINGER SHOT : Pomme, gingembre 3.5
LEMON SHOT : Citron, gingembre 3.5

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 4.5
ICE TEA PÊCHE 25 cl 4
SCHWEEPPES TONIC 33 cl 4.5
PERRIER 33 cl 4.5
THÉ GLACÉ 40 cl 5
BIÈRE DU MOMENT 33 cl 6.5
BIÈRES PRESSIONS 25 cl / 50 cl 5.5/9
LEMONANA  Citron, menthe fraîche, limonade 6.5
CITRONNADE 5

VINS

VERRE 12 cl BTLE 75 cl

- VINS ROUGES
Graves Château Dorléac 7.5 32
Haut-Médoc Château Perrier 6.5 28
Château Lauduc Bordeaux 5.5 23
Pessac-Léognan Château Haut-Plantade 38
Saint-Émilion Château Vieux Cantenac 8 32
VINS BLANCS
Château Lauduc Entre Deux Mers 6 26
French Dog Colombard & Chardonnay 6.5 27
VIN ROSÉ
Rosé de Bordeaux 6 26
Domaine de la Gypièrre Côtes de Provence 7.5 32
PROSECCO 6 30
CHAMPAGNE
Vranken Brut 75

DESSERTS

- COCONUT  8
Abricots rôtis, mousse coco, éclats de pistache
YAOURT GREC 8
CRUMBLE POMMES 8
TIRAMISU OREO 8
MOELLEUX AU CHOCOLAT 8
Crème anglaise
FLAN COCO  9
Sans gluten & sans lactose
CAKE DU MOMENT 5.5
LE PLUME  8.5
Gâteau au fromage blanc allégé
CAFÉ GOURMAND 9
THÉ GOURMAND 10
AÇAÏ BOWL  9.5
Açaï BIO*, banane, muesli, coco rapée, kiwi, myrtille
CRÊPES AU SUCRE OU GAUFRE DE LIÈGE* 5.5
Supplément Nutella ou crème sucrée +1€
SALADE DE FRUITS DE SAISON 7

BOISSONS CHAUDES

- Cappuccino 4.5
Espresso 2.5
Double espresso 5
Café décaféiné 2.5
Café noisette 3
Café crème 4.5
Café crème frappé 4.5
Macchiato 5.5
Chai Latte 7
Chocolat chaud 5
Green matcha latte (version frappé ou végétal) 7
Lait d'Or 7
Les boissons lactées peuvent être servies au lait végétal +1€

THÉS MARIAGE FRÈRES

- ROUGE BOURBON 5.5
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

DS
CAFÉ

DS

le brunch

Exclusivement le Dimanche de 11h à 16h30
11-16:30 Sunday only

FORMULE 29€

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS - 25 cl

BOISSON CHAUDE

Au choix : Café, chocolat chaud,
thé ou infusion Mariage Frères
(Lait végétal + 1€)

LA BOULANGERIE

Baguette Tradition, Pains aux graines,
beurre et confiture

L'ASSIETTE BRUNCH


Hydrate / Légumes : Pomme grenailles,
buns cream cheese (ou moutarde miel)
ou avocado toast feta grenade,
pousses d'épinards.


Protéine : saumon ou pastrami®
ou dinde fumée, œufs brouillés.
Crêpes nature


DESSERT

Au choix : Cake du moment
ou
Salade de fruits

SALADES GOURMANDES


ITALIENNE  17.5
Mozzarella Di Bufala, roquette, légumes grillés, olives Kalamata,
Grana Padano, huile d'olive-balsamique

SUMMER BOWL  17
Boullgour, carottes grillées au citron confit, féta, grenade, fenouil,
edamame, courgette, noisettes, pousses d'épinards, vinaigrette
miel-tomates cerise



MIDDLE EAST  17
Falafels*, chou-fleur rôti aux épices, pousses d'épinards,
caviar d'aubergine, patate douce, grenade, sauce tahini


CHICKEN QUINOA BOWL 17.5
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, cacahuètes

CAESAR CRISPY 17.5
Salade romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise,
fromage Grana Padano, oignons crispy, sauce caesar

GRECQUE   16
Salade romaine, tomates cerise, féta, concombre, olives Kalamata,
pastèque, menthe, graines de courges & cranberries, vinaigrette balsamique

SWEET NICOISE  19
Pousses d'épinards, 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*

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

 = 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  16
Mozzarella, courgettes, aubergines & poivrons grillés, pesto, salade romaine

PIADINA POULET 17
Tomate, mozzarella, émincé de poulet, salade romaine

PIADINA THON 17
Tomate, mozzarella, miettes de thon, œuf poché, salade romaine

BUNS

Pain brioché artisanal multigrains*

BROOKLYN 17.5
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 / DINDE FUMÉE 15.5
Pain aux céréales toasté, poulet/dinde, tomate, avocat,
mayonnaise à l'ancienne, pommes grenailles, salade romaine

CLUB TUNA 14.5
Pain aux céréales toasté, rilette de thon, tomate, avocat,
pommes grenailles, salade romaine

CLUB SAUMON 18.5
Pain aux céréales toasté, saumon fumé, fromage à la crème, avocat,
pommes grenailles, salade romaine

CLUB PASTRAMI 17.5
Pastrami de bœuf®, cornichons aigre doux, mayonnaise miel-moutarde,
pommes grenailles, salade romaine

AVOCADO

AVOCADO TOAST  16
Miche de pain, avocat frais, féta, grenade, sésame, salade romaine, radis
Supplément œuf poché +2.5€ - Avec du saumon fumé +3.5€

Menu Enfant

PLAT + BOISSON + DESSERT 12.9

Émincé de poulet ou Demi pavé de saumon ou Mini club thon, pommes grenailles
Sirop à l'eau ou jus de pomme pressé
Glace vanille chocolat ou mini crêpe

ENGLISH MENU



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

DSCAFE.FR

 DSCAFE 

