



DS

— CAFÉ —

SALADES gourmandes

CAESAR CRISPY

Salade romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise, parmesan, oignons crispy, sauce caesar

CHICKEN QUINOA BOWL

Émincé de poulet®, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinards, chèvre frais, amandes, basilic, sauce huile d'olive citron miel

CRISPY QUINOA

Pousses d'épinards, salade verte, quinoa, émincé de poulet®, avocat, oignons crispy, sauce au miel

NEW THAÏ

Romaine, poulet®, nouilles de konjac, julienne de légumes, pousses de soja, coriandre, sauce soja sésame

MUM TO BE

Filet de saumon cuit mariné au soja, haricots verts, edamame, champignons sautés, patate douce, parmesan, graines de lin, amandes, huile d'olive citron

POKE BOWL

Romaine, quinoa, saumon cru, edamame, concombre, avocat, radis, carotte, ananas, coriandre, sauce soja sésame

VEGAN FALAFEL

Romaine, falafel, edamame, avocat, julienne de légumes, pois chiches grillés, oignons rouges, coriandre, sauce tahini

BÉLUGA BOWL

Romaine, lentilles béluga, saumon fumé, œuf poché, radis, graines oméga, huile d'olive citron

Changement garniture : saumon fumé, saumon cru +3€
Ingrédients supplémentaires à partir de 2€

CLUBS sandwichs

CLUB DINDE

Pain aux céréales toasté, dinde fumée, tomate, mayonnaise, avocat, romaine, salade de pommes de terre

CLUB TUNA

Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre

CLUB SAUMON

Pain aux céréales toasté, saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pommes de terre

PLATS chauds

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME

Patate douce, haricots verts, huile d'olive, citron

RISOTTO DE KONJAC À LA TRUFFE

Grana padano, parmesan

SPAGHETTI DE KONJAC POMODORO

Sauce tomate olives et câpres, parmesan, basilic

GRATIN DE LÉGUMES, SALADE VERTE

TAJINE VEGGIE

Mélange de légumes, pois chiches grillés, semoule de blé, bouillon

SOUPE DU MOMENT Toast de chèvre frais

TARTINES

AVOCADO TOAST DÉTOX

Pain Poilâne toasté, chèvre frais, avocat, radis, graines de sésame, patate douce, pousses d'épinards

TARTINE CHAKCHOUKA

Pain Poilâne toasté, chakchouka (salade de poivrons), halloumi grillé, pousses d'épinards, salade de pommes de terre

Supplément œuf poché +2€
Supplément saumon cru +3€

PIADINAS italiennes

Galette de blé non levée légèrement toastée

PIADINA VEGGIE

Tomate, mozzarella, champignons, romaine

PIADINA POULET

Tomate, mozzarella, émincé de poulet, romaine

PIADINA THON

Tomate, mozzarella, miettes de thon, œuf poché, romaine

PIADINA SAUMON

Tomate, mozzarella, saumon fumé, romaine

BAGELS

BAGEL TEXAS

Dinde ou poulet®, moutarde au miel, avocat, tomate, oignons crispy, romaine, salade de pommes de terre

BAGEL TUNA

Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre

BAGEL NEW YORKAIS

Pastrami®, moutarde américaine, cornichons aigres doux, pommes de terre, romaine, salade de pommes de terre

BAGEL NORVÉGIEN

Saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pommes de terre

DESSERTS

DS LIGHT coulis de fruits rouges

CRUMBLE POMMES

LA SUBLIME

Mousse de marrons, brisures de marrons et meringue

MËLLEUX AU CHOCOLAT crème anglaise

TIRAMISU OREO

GAUFRE SUCRE
supplément chocolat maison, crème sucrée ou Nutella +1€

CRÊPES SUCRE

supplément chocolat maison, crème sucrée ou Nutella +1€

CAFÉ GOURMAND

COMPOTE DE POMMES

SWEET BOWLS

AÇAÏ BOWL

banane, lait d'amande, granola chocolat, coco râpée, fruits frais

CHOCOLATE GUARANA BOWL

banane, chocolat, lait de coco et d'amande, guarana, granola chocolat, coco râpée, fruits frais

COCKTAILS FRAIS pressés

PEPS

Pomme, citron, gingembre

VITAMINÉ

Carotte, orange, pamplemousse

LE JAMU

Orange, citron, gingembre, miel, curcuma

EXOTIQUE

Ananas, orange

ÉNERGISANT

Carotte, pomme, gingembre

LEMONANA

Citron, menthe fraîche, limonade

GREEN JUICE

Concombre, pomme, gingembre

HEALTHY

Avocat, pousses d'épinards, pomme, citron

ANTIOXYDANT

Baies d'açaï, banane, myrtille, pomme

FRESH

Ananas, pomme, menthe fraîche

DÉTOX

Pomme, kiwi, citron

SHOTS

GINGER SHOT

Pomme, gingembre

LEMON SHOT

Citron, gingembre

BOISSONS fraîches

EAU AQUACHIARA plate ou gazeuze 75cl

EAU DÉTOX concombre & menthe 75cl

COCA COLA ZÉRO 33cl

PERRIER 33cl

7 UP, ICE TEA PÊCHE 33cl

THÉ GLACÉ 50cl

BIÈRE CORONA 33cl

GLACES ARTISANALES BIO

2 BOULES - 7

3 BOULES - 9

YAOURT NATURE BASSE CALORIE

CRÈMES GLACÉES

Vanille gousse de Madagascar, Chocolat noir
Caramel beurre salé

SORBETS

Citron jaune, Mangue, Framboise

MILK SHAKE 50cl

Caramel beurre salé, vanille, chocolat

Supplément fruits frais +2€

50cl
8.5

COFFEE break

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ

NOISETTE

DOUBLE EXPRESSO

MACCHIATO, CAPPUCINO

CHOCOLAT CHAUD

GREEN MATCHA LATTE

LAIT D'OR

Lait coco, curcuma, gingembre

Les boissons lactées peuvent être servies
au lait d'amande +1€

THÉS Mariage Frères

BOURBON

Thé rouge vanillé sans théine d'Afrique du Sud

CASABLANCA

Thé vert à la menthe marocaine & bergamote

JASMIN MANDARIN

Grand thé vert & tendres fleurs de jasmin

FUJI YAMA

Thé vert nature du Japon

EARL GREY IMPÉRIAL

Darjeeling parfumé à la bergamote de Sicile

INFUSIONS AYURVÉDIQUES Yogi Tea

CITRON GINGEMBRE

Citron, gingembre, menthe poivrée

CLASSIC

Cannelle, cardamome, gingembre

DÉTOX

Réglisse, pissenlit, cannelle

VINS

vins blancs

Sauvignon Spring Chicken,

Fournier Père & Fils

Petit Chablis, Gérard Tremblay

Pouilly Fumé, Les Deux Cailloux

vin rosé

Côtes de Provence,

Peyrassol

vins rouges

Bordeaux, Château Lestonnat

Menetou Salon, Côtes de Morogues

Ouvert du lundi au samedi
Service continu de 10h à 17h

Paiement acceptés :
Tickets restaurant, CB, American Express
Prix nets en euros, service et TVA inclus

EAT GOOD FEEL GOOD