

# DS

## — CAFÉ —

### SALADES gourmandes

**CAESAR CRISPY** 15  
Romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise, parmesan, oignons crispy, sauce caesar

**CHICKEN QUINOA BOWL** 16  
Émincé de poulet®, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinards, chèvre frais, amandes, basilic, romaine, sauce huile d'olive citron miel

**CRISPY QUINOA** 16  
Pousses d'épinards, romaine, quinoa, émincé de poulet®, avocat, oignons crispy, sauce au miel

**NEW THAÏ** 16.5  
Romaine, poulet®, nouilles de konjac, julienne de légumes, pousses de soja, coriandre, sauce soja sésame

**MUM TO BE** 17  
Saumon cuit mariné soja sésame, haricots verts, edamame, champignons sautés, patate douce, parmesan, graines de lin, amandes, huile d'olive citron

**BELUGA BOWL** 16  
Lentilles beluga, romaine, saumon fumé, œuf poché, radis, graines & berries, huile d'olive citron miel

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

### DESSERTS

**MOUSSE CHOCOLAT GINGEMBRE VEGAN** 7.5

**DS LIGHT** 8  
Mousse de fromage blanc allégé, coulis de fruits rouges

**CRUMBLE POMMES** 7.5

**MËLLEUX AU CHOCOLAT** 7.5  
Crème anglaise

**TIRAMISU OREO** 7.5

**CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT** 5.5

**LE PLUME** 8  
Gâteau au fromage blanc allégé

**CAFÉ GOURMAND** 10

**BRIOCHE PERDUE** 7.5  
Miel & compote de pommes tiède

**COMPOTE DE POMMES** 6

**AÇAÏ BOWL** 10  
Açaï BIO, banane, lait d'amande, granola, coco rapée, fruits frais

### GLACE YAOURT NATURE BIO BASSE CALORIE

2 BOULES - 7

3 BOULES - 9

Supplément fruits frais +2€

Liste des allergènes disponible sur demande.

 = sans gluten

 = végétarien

### PLATS chauds

**VEGETEBOWL** 13  
Riz curcuma, mélange de légumes sautés, halloumi grillé

**PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME** 17  
Riz curcuma, légumes grillés, huile d'olive, citron

**GRATIN DE LÉGUMES** 15  
Coulis de tomate, salade verte

**SOUPE DU MOMENT** 12  
Pain artisanal toasté & chèvre frais

### KONJAC PASTA

Nos délicieuses spaghettis de Konjac déclinées en 3 recettes  

**POMODORO** 14  
Sauce tomate olives et câpres, Parmesan, basilic

**SAUCE À LA TRUFFE** 15  
Grana Padano, Parmesan

**INDIAN MOOD** 15  
Sauce lait de coco- curcuma, gingembre, pois chiches, légumes grillés

### SANDWICHES clubs

**CLUB DINDE** 14  
Pain aux céréales toasté, dinde fumée®, tomate, mayonnaise, avocat, romaine, salade de pommes de terre

**CLUB TUNA** 14  
Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre

**CLUB SAUMON** 15  
Pain aux céréales toasté, saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pommes de terre

**CLUB PASTRAMI** 16  
Pain aux céréales toasté, pastrami®, moutarde américaine, cornichons aigre doux, romaine, salade de pommes de terre

### TARTINE

**AVOCADO TOAST DÉTOX** 13  
Pain artisanal toasté, chèvre frais, avocat, radis, graines de sésame, patate douce, pousses d'épinard

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

### PIADINAS italiennes

Galette de blé non levée légèrement toastée

**PIADINA VEGGIE** 14.5  
Tomate, mozzarella, champignons, romaine

**PIADINA POULET** 15  
Tomate, mozzarella, émincé de poulet, romaine

**PIADINA THON** 15  
Tomate, mozzarella, miettes de thon, œuf poché, romaine

**PIADINA SAUMON** 16  
Tomate, mozzarella, saumon fumé, romaine

### BAGELS

**BAGEL TEXAS** 14.5  
Dinde® ou poulet®, moutarde au miel, avocat, tomate, oignons crispy, romaine, salade de pommes de terre

**BAGEL TUNA** 14.5  
Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre

**BAGEL NEW YORKAIS** 16.5  
Pastrami®, moutarde américaine, cornichons aigres doux, romaine, salade de pommes de terre

**BAGEL NORVÉGIEN** 16.5  
Saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pommes de terre

### COCKTAILS FRAIS pressés

**GINGER ADDICT** 8.5  
Pomme, citron, gingembre

**LE JAMU** 15  
Orange, citron, gingembre, miel, curcuma

**EXOTIQUE** 12  
Ananas, orange

**WAKE UP** 12  
Carotte, pomme, gingembre

**LEMONANA** 14  
Citron, menthe fraîche, limonade

**GREEN JUICE** 14  
Concombre, pomme, gingembre

**IPANEMA** 15  
Baies d'açaï BIO, banane, myrtille, pomme

**FRESH** 15  
Ananas, pomme, menthe fraîche

**QUEEN BERRY** 15  
Framboise, ananas, cannelle

**GOOD MOOD** 14  
Pomme, kiwi, citron

### SHOTS

**GINGER SHOT** 3.5  
Pomme, gingembre

**LEMON SHOT** 3.5  
Citron, gingembre

### BOISSONS fraîches

**EAU AQUACHIARA** plate ou gazeuze 75 cl 4.5

**EAU DÉTOX** concombre & menthe 75 cl 5

**COCA COLA ZÉRO** 33 cl 4

**7 UP, ICE TEA PÊCHE** 33 cl 4

**THÉ GLACÉ** 40 cl 6

**LA PARISIENNE BIO** Bière blonde 33 cl 7

### VINS

vins rouges verre 12cl btle 75cl  
Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine des Pins » AOP 5 26

vins blancs  
IGP d'OC Chardonnay « Cellier du Pic » 4 21  
Chinon « Les Pieds Rôtis » Château de Coulaïne 7 33

vin rosé  
Gris de Gris « Les Oliviers » Domaine des Captives 5 26

Ouvert 7J/7J  
Service continu de 10h à 19h30

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

### COFFEE break

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ 3

NOISETTE 3.5

DOUBLE EXPRESSO 5.5

MACCHIATO, CAPPUCINO 6

CHOCOLAT CHAUD 6

GREEN MATCHA LATTE 7

LAIT D'OR 7  
Lait coco, curcuma, gingembre

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

### THÉS Mariage Frères

**BOURBON** 6  
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** 7cl  
Darjeeling parfumé à la bergamote de Sicile

### INFUSIONS AYURVÉDIQUES Yogi Tea

**CITRON GINGEMBRE** 6  
Citron, gingembre, menthe poivrée

**CLASSIC** 3.5  
Cannelle, cardamome, gingembre

**DÉTOX** 5  
Réglisse, pissenlit, cannelle

# DS

## LE BRUNCH

Dimanche de 12h à 18h

SUNDAY MORNING - 40cl

Orange, mangue, datte, kiwi, curcuma, gingembre 8.5€

LA BOULANGERIE

Baguette Tradition & Pain artisanal Multigraines  
Toasté, beurre et confiture 4.5€

Avocat rôti, champignons sautés, halloumi grillé, grenade, pousses d'épinard 9€

EGG MUFFIN

Pain muffin toasté, œuf au plat, pousses d'épinard, halloumi grillé, oignons crispy, patate douce, salade fraîche 13€

Avec saumon fumé +3€  
Avec pastrami +3€

Brioche perdue, compote de pommes tiède, miel 7.5€

# EAT GOOD FEEL GOOD