



DS

— CAFÉ —

SALADES gourmandes

CAESAR CRISPY Romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise, parmesan, oignons crispy, sauce caesar	15
CHICKEN QUINOA BOWL Émincé de poulet®, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinards, chèvre frais, amandes, basilic, romaine, sauce huile d'olive citron miel	16
CRISPY QUINOA Pousses d'épinards, romaine, quinoa, émincé de poulet®, avocat, oignons crispy, sauce au miel	16
NEW THAÏ  Romaine, poulet®, nouilles de konjac, julienne de légumes, pousses de soja, coriandre, sauce soja sésame	16.5
MUM TO BE  Saumon cuit mariné soja sésame, haricots verts, edamame, champignons sautés, patate douce, parmesan, graines de lin, amandes, huile d'olive citron	17
BELUGA BOWL  Lentilles beluga, romaine, saumon fumé, œuf poché, radis, graines & berries, huile d'olive citron miel	16
Changement garniture : saumon fumé, saumon cru +3€ Ingrédients supplémentaires à partir de 2€	

TARTINE

AVOCADO TOAST DÉTOX  Pain artisanal toasté, chèvre frais, avocat, radis, graines de sésame, patate douce, pousses d'épinard	13
Supplément œuf poché +2€ Supplément saumon cru +3€	

DESSERTS

MOUSSE CHOCOLAT GINGEMBRE VEGAN  	7.5
DS LIGHT Mousse de fromage blanc allégé, coulis de fruits rouges	8
CRUMBLE POMMES	7.5
MËLLEUX AU CHOCOLAT Crème anglaise	7.5
TIRAMISU OREO	7.5
CAKE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT	5.5
LE PLUME Gâteau au fromage blanc allégé	8
CAFÉ GOURMAND	10
BRIOCHE PERDUE Miel & compote de pommes tiède	7.5
COMPOTE DE POMMES  	6
AÇAÏ BOWL  Açaï BIO, banane, lait d'amande, granola, coco rapée, fruits frais	10

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   Riz curcuma, mélange de légumes sautés, halloumi grillé	13
PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME Riz curcuma, légumes grillés, huile d'olive, citron	17
GRATIN DE LÉGUMES   Coulis de tomate, salade verte	15
SOUPE DU MOMENT  Pain artisanal toasté & chèvre frais	12

KONJAC PASTA

Nos délicieuses spaghettis de Konjac déclinées en 3 recettes  	
POMODORO Sauce tomate olives et câpres, Parmesan, basilic	14
SAUCE À LA TRUFFE Grana Padano, Parmesan	15
INDIAN MOOD Sauce lait de coco- curcuma, gingembre, pois chiches, légumes grillés	15

SANDWICHES clubs

CLUB DINDE Pain aux céréales toasté, dinde fumée®, tomate, mayonnaise, avocat, romaine, salade de pommes de terre	14
CLUB TUNA Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre	14
CLUB SAUMON Pain aux céréales toasté, saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pommes de terre	15
CLUB PASTRAMI Pain aux céréales toasté, pastrami®, moutarde américaine, cornichons aigre doux, romaine, salade de pommes de terre	16

PIADINAS italiennes

Galette de blé non levée légèrement toastée	
PIADINA VEGGIE  Tomate, mozzarella, champignons, romaine	14.5
PIADINA POULET Tomate, mozzarella, émincé de poulet, romaine	15
PIADINA THON Tomate, mozzarella, miettes de thon, œuf poché, romaine	15
PIADINA SAUMON Tomate, mozzarella, saumon fumé, romaine	16

BAGELS

BAGEL TEXAS Dinde® ou poulet®, moutarde au miel, avocat, tomate, oignons crispy, romaine, salade de pommes de terre	14.5
BAGEL TUNA Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre	14.5
BAGEL NEW YORKAIS Pastrami®, moutarde américaine, cornichons aigres doux, romaine, salade de pommes de terre	16.5
BAGEL NORVÉGIEN Saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pommes de terre	16.5

COCKTAILS FRAIS pressés

GINGER ADDICT Pomme, citron, gingembre	40cl 8.5
LE JAMU Orange, citron, gingembre, miel, curcuma	
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 Ananas, pomme, menthe fraîche	
QUEEN BERRY Framboise, ananas, cannelle	
GOOD MOOD Pomme, kiwi, citron	

SHOTS

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

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 Thé rouge vanillé sans théine d'Afrique du Sud	6
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	

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 taosté, 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€