

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 40cl 8.5
Pomme, citron, gingembre

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

EXOTIQUE 15
Ananas, orange

WAKE UP 14
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 16
Ananas, pomme, menthe fraîche

QUEEN BERRY 16
Framboise, ananas, cannelle

GOOD MOOD 16
Pomme, kiwi, citron

SHOTS

GINGER SHOT 13
Pomme, gingembre

LEMON SHOT 13
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

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

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

3.5

INFUSIONS AYURVÉDIQUES Yogi Tea

CITRON GINGEMBRE 3.5
Citron, gingembre, menthe poivrée

CLASSIC 4.5
Cannelle, cardamome, gingembre

DÉTOX 5
Réglisse, pissenlit, cannelle

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