

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€	

DESSERTS

MOUSSE CHOCOLAT GINGEMBRE VEGAN 🌱 🌱	7.5
DS LIGHT Mousse de fromage blanc allégé, coulis de fruits rouges	8
CRUMBLE POMMES	7.5
MÛLLEUX 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€

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 🌱 🌱	16.5
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

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€	
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	15
EXOTIQUE Ananas, orange	15
WAKE UP Carotte, pomme, gingembre	14
LEMONANA Citron, menthe fraîche, limonade	14
GREEN JUICE Concombre, pomme, gingembre	14
IPANEMA Baies d'açaï BIO, banane, myrtille, pomme	15
FRESH Ananas, pomme, menthe fraîche	15
QUEEN BERRY Framboise, ananas, cannelle	16
GOOD MOOD Pomme, kiwi, citron	16

SHOTS

GINGER SHOT Pomme, gingembre	13
LEMON SHOT Citron, gingembre	13

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

	verre 12cl	btle 75cl
vins rouges Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine des Pins » AOP	5	26
vins blancs IGP d'OC Chardonnay « Cellier du Pic » Chinon « Les Pieds Rôtis » Château de Coulaïne	4 7	21 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 Lait coco, curcuma, gingembre	7

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	7cl 3.5

INFUSIONS AYURVÉDIQUES Yogi Tea

CITRON GINGEMBRE Citron, gingembre, menthe poivrée	6
CLASSIC Cannelle, cardamome, gingembre	
DÉTOX Réglisse, pissenlit, cannelle	3.5

Liste des allergènes disponible sur demande.

🌱 = sans gluten | 🌱 = végétarien

Ouvert du lundi au vendredi. Service continu de 10h à 15h

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

EAT GOOD FEEL GOOD