

DS

— CAFÉ —

SALADES gourmandes

SWEET NIÇOISE 16
Filet de thon De Tarifa, haricots verts, patate douce, œuf poché, tomates cerise, olives Kalamata, oignon rouge, pousses d'épinards, graines oméga, huile d'olive citron

CAESAR CRISPY 15
Salade romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise, parmesan, oignons crispy, sauce caesar

GREEN VEGGIE BOWL 15
Chèvre frais, edamame, avocat, julienne de courgettes, champignons, pois gourmands, pousses d'épinards, graines oméga, sauce DS allégée

SALADE GRECQUE 15
Romaine, tomates cerise, concombre, féta, olives Kalamata, graines oméga, menthe fraîche, vinaigrette balsamique

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

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

THAÏ 16.5
Vermicelles de soja, émincé de poulet®, julienne de carottes et courgettes, pousses de soja, romaine, coriandre, sauce thaï

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

DÉTOX 17
Romaine, quinoa, julienne de légumes, saumon fumé, graines oméga, huile d'olive citron

POKE BOWL 17
Saumon cru, quinoa, avocat, mangue, concombre, edamame, radis, choux rouge, romaine, coriandre, sésame, sauce soja sésame

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

CLUBS sandwiches

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

PLAT chaud

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME 17
Patate douce, haricots verts, huile d'olive, citron

TARTINES

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

TARTINE CHAKCHOUKA 14
Pain Poilane toasté, chachouka (salade de poivrons), œuf poché, pommes de terre, 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 NORVÉGIEN 16
Saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pommes de terre

DESSERTS

DS LIGHT 8
coulis de fruits rouges

CRUMBLE POMMES 7.5

MËLLEUX AU CHOCOLAT 7.5
crème anglaise

DUO DE FRUITS DU MOMENT 7

YAOURT GREC MUESLI MIEL 7.5

TIRAMISU OREO 7.5

AÇAÏ BOWL 10
banane, muesli, kiwi, coco, graines de chia

GAUFRE SUCRE 5.5
supplément chocolat maison, crème sucrée ou Nutella +1€

CRÊPES SUCRE 5.5
supplément chocolat maison, crème sucrée ou Nutella +1€

CAKE DU JOUR 5.5

CAFÉ GOURMAND 10

COCKTAILS FRAIS

pressés 50cl 8.5

PEPS
Pomme, citron, gingembre

SUMMER GLOW
Pomme, ananas, pamplemousse

VITAMINÉ
Carotte, orange, pamplemousse

EXOTIQUE
Ananas, orange

ÉNERGISANT
Carotte, pomme, gingembre

LEMONANA
Citron, menthe fraîche, limonade

GREEN JUICE
Concombre, pomme, gingembre

HEALTHY
Avocat, pousse d'épinard, pomme, citron

ANTIOXYDANT
Baies d'açaï, banane, myrtille, pomme

FRESH
Ananas, pomme, menthe fraîche

DÉTOX
Pomme, kiwi, citron

SHOTS

GINGER SHOT 3.5
Pomme, gingembre

LEMON SHOT 3.5
Citron, gingembre

BOISSONS fraîches

EAU AQUACHIARA plate ou gazeuze 75cl 4.5

EAU DÉTOX concombre & menthe 75cl 5

COCA COLA ZÉRO 4

PERRIER 33cl 4

7 UP, ICE TEA PÊCHE 33cl 4

THÉ GLACÉ 50cl 6

BIÈRE CORONA 33cl 7

GLACES ARTISANALES BIO

2 BOULES - 7 | 3 BOULES - 9

YAOURT NATURE BASSE CALORIE 10

CRÈMES GLACÉES 5.5
Vanille gousse de Madagascar, Chocolat noir
Caramel beurre salé

SORBETS 5.5
Citron jaune, Mangue, Framboise

MILK SHAKE 50cl 8.5
Caramel beurre salé, vanille, chocolat

Supplément fruits frais +2€

COFFEE break

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ 3

NOISETTE 3.5

DOUBLE EXPRESSO 5.5

MACCHIATO, CAPPUCINO 6

CHOCOLAT CHAUD 6

GREEN MATCHA LATTE 7

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
Darjeeling parfumé à la bergamote de Sicile

INFUSIONS

AYURVÉDIQUES Yogi Tea 6

CITRON GINGEMBRE 3.5
Citron, gingembre, menthe poivrée

CLASSIC 3.5
Cannelle, cardamome, gingembre

DÉTOX
Régliasse, pissenlit, cannelle

VINS

vins blancs verre 12cl btle 75cl

Sauvignon Spring Chicken, Fournier Père & Fils 4 19

Petit Chablis, Gérard Tremblay 6 29

Pouilly Fumé, Les Deux Cailloux 7 32

vin rosé
Côtes de Provence, Peyrassol 7 32

vins rouges

Bordeaux, Château Lestonnat 4 19
Menetou Salon, Côtes de Morogues 6 29

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