



— CAFÉ —

SALADES gourmandes

SWEET NIÇOISE

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

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

GREEN VEGGIE BOWL

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

SALADE GRECQUE

Romaine, tomates cerise, concombre, fêta, olives Kalamata, graines oméga, menthe fraîche, vinaigrette balsamique

CHICKEN QUINOA BOWL

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

CRISPY QUINOA

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

THAÏ

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

MUM TO BE

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

DÉTOX

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

POKE BOWL

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€

DESSERTS

DS LIGHT

coulis de fruits rouges

CRUMBLE POMMES

MËLLEUX AU CHOCOLAT

crème anglaise

DUO DE FRUITS DU MOMENT

YAOURT GREC MUESLI MIEL

TIRAMISU OREO

AÇAÏ BOWL

banane, muesli, kiwi, coco, graines de chia

GAUFRE SUCRE

supplément chocolat maison, crème sucrée ou Nutella +1€

CRÊPES SUCRE

supplément chocolat maison, crème sucrée ou Nutella +1€

CAKE DU JOUR

CAFÉ GOURMAND

PLAT chaud

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

CLUBS sandwichs

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

15 CLUB TUNA
Rilette de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre

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

TARTINES

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

16 TARTINE CHAKCHOUKA
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

17 Galette de blé non levée légèrement toastée

PIADINA VEGGIE
Tomate, mozarella, champignons, romaine

17 PIADINA POULET
Tomate, mozarella, émincé de poulet®, romaine

PIADINA THON
Tomate, mozarella, miettes de thon, œuf poché, romaine

17 PIADINA SAUMON
Tomate, mozarella, saumon fumé, romaine

BAGELS

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

BAGEL TUNA
Rilette de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre

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

GLACES ARTISANALES BIO

2 BOULES - 7 | 3 BOULES - 9

YAOURT NATURE BASSE CALORIE

5,5 CRÈMES GLACÉES
Vanille gousse de Madagascar, Chocolat noir Caramel beurre salé

5,5 SORBETS
Citron jaune, Mangue, Framboise

5,5 MILK SHAKE 50cl
Caramel beurre salé, vanille, chocolat

10 Supplément fruits frais +2€

COCKTAILS FRAIS pressés

17 PEPS
Pomme, citron, gingembre

SUMMER GLOW
Pomme, ananas, pamplemousse

14 VITAMINÉ
Carotte, orange, pamplemousse

EXOTIQUE
Ananas, orange

14 ÉNERGISANT
Carotte, pomme, gingembre

15 LEMONANA
Citron, menthe fraîche, limonade

GREEN JUICE
Concombre, pomme, gingembre

HEALTHY
Avocat, pousse d'épinard, pomme, citron

13 ANTIOXYDANT
Baies d'açaï, banane, myrtille, pomme

FRESH
Ananas, pomme, menthe fraîche

14 DÉTOX
Pomme, kiwi, citron

SHOTS

GINGER SHOT
Pomme, gingembre

3,5 LEMON SHOT
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

VINS

vins blancs

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 7/7 - Service continu

Du mardi au samedi de 10h à 22h30
Dimanche et lundi de 10h à 19h

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

COFFEE break

50cl EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ 3

8.5 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

6 BOURBON

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

7cl

3,5 CITRON GINGEMBRE
Citron, gingembre, menthe poivrée

3,5 CLASSIC
Cannelle, cardamome, gingembre

DÉTOX
Régliasse, pissenlit, cannelle

LE BRUNCH

Dimanche de 12h à 18h

JUS DE FRUITS FRAIS

Orange, pamplemousse, citron ou carotte

BOISSON CHAUDE

Café, chocolat chaud, thé Mariage Frères ou Yogi Tea

LA BOULANGERIE

Baguette parisienne, pain aux céréales, beurre & confiture
Mini viennoiseries ou bagel avec cream cheese

ŒUFS BROUILLÉS

Patate douce, avocat, salade de pousses d'épinards, graines oméga, sauce huile d'olive citron

DESSERT AU CHOIX

Salade de fruits frais ou yaourt grec miel

25€

EAT GOOD FEEL GOOD