



A PARTAGER... OU PAS !

HOUMOUS	8.9
Pain artisanal toasté, carottes crues	
CAVIAR D'AUBERGINES	8.9
Pain artisanal toasté, carottes crues	
ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS	9.9
Parmesan, vinaigrette balsamique	
AVOCAT RÔTI	9.9
Champignons sautés, halloumi grillé, grenade, pousses d'épinard	

SALADES gourmandes

CAESAR CRISPY	16
Romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise, parmesan, oignons crispy, sauce caesar	
CHICKEN QUINOA BOWL	16.5
Émincé de poulet, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinards, chèvre frais, amandes, basilic, romaine, sauce huile d'olive citron miel	
CRISPY QUINOA	17
Pousses d'épinards, romaine, quinoa, émincé de poulet®, avocat, oignons crispy, sauce au miel	
SALADE THAÏ	16.5
Romaine, poulet®, nouilles de konjac, julienne de légumes, pousses de soja, coriandre, sauce soja sésame	
MUM TO BE	17.5
Saumon cuit mariné soja sésame, haricots verts, edamame, champignons sautés, patate douce, parmesan, graines de lin, amandes, huile d'olive citron	
BELUGA BOWL	16.5
Lentilles beluga, romaine, saumon fumé, œuf poché, radis, graines & berries, huile d'olive citron miel	
SWEET NIÇOISE	17.5
Filet de thon de Tarifa, haricots verts, patate douce, œuf poché, tomates cerise, olives Kalamata, oignon rouge, pousses d'épinard, graines oméga, huile d'olive - citron	
SALADE GRECQUE	15.5
Romaine, tomates cerise, concombre, fêta, Pastèque, olives Kalamata, menthe, graines & berries, vinaigrette balsamique	
VEGETEBOWL	15.5
Quinoa, mélanges de légumes sautés, halloumi grillé, vinaigrette tomate cerise-coriandre	

Ingrédients supplémentaires à partir de 2€

PLAT chaud

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME	18
Riz curcuma, légumes grillés, huile d'olive, citron	

TARTINES

FULL AVOCADO	14
Pain artisanal toasté, avocat frais, fêta, grenade, sésame, roquette	
TARTINE MELITZANA	14
Pain artisanal toasté, caviar d'aubergine, tomates marinées, Parmesan, roquette	

Supplément œuf poché +2€ - Avec du saumon fumé +5€

clubs SANDWICHS

CLUB DINDE	14.5
Pain aux céréales toasté, dinde fumée®, tomate, mayonnaise, avocat, romaine, salade de pommes de terre	
CLUB TUNA	14.5
Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre	
CLUB SAUMON	16.5
Pain aux céréales toasté, saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pommes de terre	

PIADINAS italiennes

Galette de blé non levée légèrement toastée	
PIADINA LÉGUMES GRILLÉS	15
Houmous, mozzarella, roquette	
PIADINA POULET	15
Tomate, mozzarella, émincé de poulet, romaine	
PIADINA THON	15
Tomate, mozzarella, miettes de thon, œuf poché, romaine	
PIADINA SAUMON	18
Tomate, mozzarella, saumon fumé, romaine	

BAGELS

BAGEL TEXAS	15
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	16.5
Saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pommes de terre	

PETITS PLUS

SALADE DE POMME DE TERRE	3
TABOULÉ DE QUINOA	4.5
SALADE VERTE	2.5
HARICOTS VERTS	3
CHAMPIGNONS SAUTÉS	3

DESSERTS

DS LIGHT	8
Mousse de fromage blanc allégé coulis de fruits rouges	
CRUMBLE POMMES	8
MËLLEUX AU CHOCOLAT	7
Crème anglaise	
TIRAMISU OREO	6
CAKE DU MOMENT	5
LE PLUME	8.5
Gâteau au fromage blanc allégé	
CAFÉ GOURMAND	10
AÇAÏ BOWL	10
Açaï BIO, banane, lait d'amande, muesli, coco râpée, fruits frais	
SALADE DE FRUITS	8
SKYR BOWL	10
Skyr, muesli, coco râpée, fruits frais	
CLAFOUTIS ABRICOTS	8

GLACE YAOURT NATURE BIO BASSE CALORIE

2 BOULES - 7	3 BOULES - 9
Supplément fruits frais +2€	

Ouvert du lundi au samedi.
Service continu de 10h à 17h30

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

COCKTAILS FRAIS pressés

GINGER ADDICT	40cl
Pomme, citron, gingembre	
HONEY MILKSHAKE	8.5
Yaourt nature 0 %, miel	
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	
SUNNY MORNING	
Orange, mangue, kiwi, gingembre, curcuma	

SHOTS

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

VINS

vins rouges	verre 12cl	btle 75cl
Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine des Pins » AOP		
vins blancs		
IGP d'OC Chardonnay « Cellier du Pic »		
	5	24
Chinon « Les Pieds Rôtis » BIO, Château de Coulaine		
	8	37
vin rosé		
Gris de Gris « Les Oliviers » BIO, Domaine des Captives		
	5	26
* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ		

COFFEE break NESPRESSO.

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

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

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	thé Bourbon sans théine 40 cl	6
LA PARISIENNE BIO	Bière blonde 33 cl	7

Liste des allergènes disponible sur demande.
= sans gluten = végétarien

DS

LE BRUNCH

Samedi de 12h à 17h

FORMULE 29€

L'ASSIETTE BRUNCH 18€

COCKTAIL PRESSÉ - 25cl

GREEN JUICE ou WAKE UP

BOISSON CHAUDE

Café, chocolat chaud, thé Mariage Frères ou Yogi Tea (Cappuccino, Macchiato, ou lait végétal + 1€)

LA BOULANGERIE

Baguette Tradition, pain artisanal toasté, beurre et confiture

ASSIETTE

Avocado Toast, Feta, Grenade, Sésame, Dinde Fumée Ou Saumon Fumé, Taboulé de Quinoa, Œufs poché, Salade fraîche

DESSERT

Au choix : Salade de fruits ou Skyr Bowl : Skyr, muesli, coco râpée, fruits frais (+ 2€)