



DS

— CAFÉ —

A PARTAGER... OU PAS !

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

SALADES gourmandes

CAESAR CRISPY Romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise, parmesan, oignons crispy, sauce caesar	16
CHICKEN QUINOA BOWL Émincé de poulet, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinards, chèvre frais, amandes, basilic, romaine, sauce huile d'olive citron miel	16.5
CRISPY QUINOA Pousses d'épinards, romaine, quinoa, émincé de poulet®, avocat, oignons crispy, sauce au miel	17
SALADE 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	17.5
BELUGA BOWL  Lentilles beluga, romaine, saumon fumé, œuf poché, radis, graines & berries, huile d'olive citron miel	16.5
SWEET NIÇOISE  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	17.5
SALADE GRECQUE   Romaine, tomates cerise, concombre, féta, Pastèque, olives Kalamata, menthe, graines & berries, vinaigrette balsamique	15.5
VEGETEBOWL  Quinoa, mélanges de légumes sautés, halloumi grillé, vinaigrette tomate cerise-coriandre	15.5

Ingrédients supplémentaires à partir de 2€

PLAT chaud

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

TARTINES

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

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

clubs SANDWICHS

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

Liste des allergènes disponible sur demande.

 = sans gluten  = végétarien

PIADINAS italiennes

Galette de blé non levée légèrement toastée

PIADINA LÉGUMES GRILLÉS  Houmous, mozzarella, roquette	15
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	18

BAGELS

BAGEL TEXAS Dinde® ou poulet®, moutarde au miel, avocat, tomate, oignons crispy, romaine, salade de pommes de terre	15
BAGEL TUNA Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre	14.5
BAGEL NORVÉGIEN Saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pommes de terre	16.5

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

GLACE YAOURT NATURE BIO BASSE CALORIE

2 BOULES - 7 | 3 BOULES - 9

Supplément fruits frais +2€

Ouvert 7J/7J
Service continu de 10h à 19h

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

COCKTAILS FRAIS pressés

GINGER ADDICT Pomme, citron, gingembre	
HONEY MILKSHAKE 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	3.5
LEMON SHOT Citron, gingembre		3.5

VINS

	verre 12cl	btle 75cl
vins rouges Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine des Pins » AOP	6	28
vins blancs IGP d'OC Chardonnay « Cellier du Pic » Chinon « Les Pieds Rôtis » BIO, Château de Coulaine	5 8	24 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

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 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	

INFUSIONS AYURVÉDIQUES Yogi Tea

CITRON GINGEMBRE Citron, gingembre, menthe poivrée	6
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



LE BRUNCH

Samedi et Dimanche de 12h à 18h

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€)