



## PLATS CHAUDS

<b>RISOTTO GOURMAND*</b>	18
Butternut & champignons sautés, edamame*, noisettes grillées, fromage Grana Padano	
<b>GRATIN DE LÉGUMES AU BASILIC</b>	15
Salade romaine	
<b>VELOUTÉ DE COURGETTE</b>	13
Fêta & basilic	
<b>CABILLAUD* MARINÉ AU SATÉ &amp; SOJA</b>	23
Sauce curry-coco	
<b>SPAGHETTIS DE KONJAC</b>	23
Crème coco-citron, saumon cuit mariné, julienne de carotte & courgette, amandes grillées	
<b>PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME</b>	23
Riz curcuma, haricots verts* et champignons sautés, huile d'olive, citron	
<b>AIGUILLETES DE POULET MARINÉ® AU GINGEMBRE ET CITRON CONFIT</b>	21
Patate douce rôtie, tagliatelles de courgette	
<b>CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO</b>	18
Riz curcuma, julienne de carotte & courgette grillée Disponible également en version veggie avec notre aiguillette végétale BIO*	

## SALADES GOURMANDES

<b>MIDDLE EAST</b>	17.5
Falafels, Chou-fleur rôti aux épices, pousses d'épinard, Baba Ganousch, patate douce, grenades, Zaatar, sauce tahini	
<b>BELUGA BOWL</b>	17.5
Salade romaine, lentilles Béluga*, fêta, patate douce, edamame*, champignons, graines de courge & cranberry, huile d'olive-citron-miel	
<b>CHICKEN QUINOA BOWL</b>	17.5
Émincé de poulet, quinoa, avocat, concombre, grenades, pousses d'épinard, chèvre frais, amandes, basilic, salade romaine, sauce huile d'olive-citron-miel	
<b>CRISPY QUINOA</b>	17.5
Pousses d'épinard, salade romaine, quinoa, émincé de poulet, avocat, oignons crispy, sauce au miel	
<b>SALADE THAÏ</b>	17.5
Salade romaine, poulet, nouilles de konjac, pousses de soja, julienne de carotte & courgette, coriandre, sauce soja sésame	
<b>CAESAR</b>	17.5
Salade romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerises, fromage Grana Padano, oignons crispy, sauce caesar	
<b>MUM TO BE</b>	21
Saumon cuit mariné soja sésame, haricots verts*, edamame*, champignons sautés, patate douce, fromage Grana Padano, graines de lin, amandes, huile d'olive citron	

Toutes nos salades sont désormais disponibles en version VEGGIE avec notre aiguillette végétale BIO\*

## PETITS PLUS

<b>POMMES GRENAILLES</b>	3
<b>SALADE VERTE</b>	2.5
<b>HARICOTS VERTS*</b>	3
<b>CHAMPIGNONS SAUTÉS</b>	3
<b>RIZ CURCUMA</b>	3

**L'ASSIETTE BRUNCH 22€**  
**FORMULE 30€**

**COCKTAIL PRESSÉ - 25 cl**  
Cocktail

**BOISSON CHAUDE**  
**NESPRESSO. MARIAGE FRÈRES**  
Au choix : Café, chocolat chaud, thé ou infusion Mariage Frères Cappuccino, Macchiato

**LA BOULANGERIE**  
Baguette Tradition, Pain multigrains, beurre et confiture

**ASSIETTE BRUNCH : BUNS BENEDICT**  
Pain brioché artisanal multigrains\*, œufs pochés, sauce hollandaise\*, pommes grenailles, avocat, pastrami de bœuf®, saumon fumé ou dinde fumée, salade romaine, (Cheddar mûré +1€)

**DESSERT**  
Au choix : Banana Bread ou 2 crêpes

## PIADINAS

Galette de blé non levée légèrement toastée

<b>PIADINA VEGGIE</b>	17.5
Tomates séchées, courgette, champignons, mozzarella, pesto	
<b>PIADINA POULET</b>	18
Tomate, mozzarella, émincé de poulet, salade romaine	
<b>PIADINA THON</b>	18
Tomate, mozzarella, miettes de thon, œuf poché, salade romaine	
<b>AVOCADO</b>	
<b>AVOCADO TOAST</b>	17
Miche de pain de campagne toastée, avocat, fêta, grenades, sésame, salade romaine, radis	
Suppléments : œuf poché +2.5 - saumon fumé +3.5	

**Menu Enfant**

**PLAT + BOISSON + DESSERT** 12.9

Emincé de poulet ou Demi pavé de saumon ou Mini club thon, riz, haricots verts  
Sirop à l'eau ou jus de pomme pressé  
Mini crêpe ou mini Banana Bread

## OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU

LUNDI, MARDI, MERCREDI,  
JEUDI DE 10H À 19H  
VENDREDI, SAMEDI DE 10H À 22H30  
DIMANCHE DE 11H À 20H

Horaires variables en fonction des conditions météorologique  
Service continu : click and collect sur [www.dscafe.fr](http://www.dscafe.fr)  
 Paiements acceptés :  
 Tickets restaurant, CB, American Express  
 Prix nets en euros, service et TVA inclus. \*Produit surgelé

## BUNS

Pain brioché artisanal multigrains\*

<b>BROOKLYN</b>	17.5
Pastrami de bœuf®, cornichons aigre doux, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade romaine Supplément cheddar mûré	+1
<b>OSLO</b>	18.5
Saumon fumé, concombre, yaourt aux herbes, pommes grenailles, salade romaine	
<b>NAPOLI</b>	15.5
Tomates séchées, courgette, champignons, mozzarella fondue, pesto	
<b>CALIFORNIEN</b>	16.5
Poulet ou dinde fumée, tomate, avocat, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade romaine	

## CLUBS SANDWICHES

<b>CLUB POULET OU DINDE FUMÉE</b>	16
Pain aux céréales toasté, poulet ou dinde fumée, tomate, avocat, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade romaine	
<b>CLUB TUNA</b>	15
Pain aux céréales toasté, rillette de thon, tomate, avocat, pommes grenailles, salade romaine	
<b>CLUB SAUMON</b>	18.5
Pain aux céréales toasté, saumon fumé, fromage à la crème, avocat, pommes grenailles, salade romaine	
<b>CLUB PASTRAMI</b>	17.5
Pain aux céréales toasté, pastrami de bœuf®, cornichons aigre doux, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade romaine	

## DESSERTS

<b>CRUMBLE POMMES</b>	8
<b>TIRAMISU ORÉO</b>	8
<b>LE PLUME</b>	8.5
Gâteau au fromage blanc allégé	
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	8
Crème anglaise	
<b>BANANA BREAD</b>	8
<b>FLAN COCO</b>	8.5
Sans gluten & sans lactose	
<b>CRÊPES AU SUCRE*</b>	5.5
Supplément Nutella ou crème sucrée	+1
<b>AÇAÏ BOWL</b>	9.5
Açaï BIO*, banane, muesli, coco rapée, kiwi, myrtille	
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	8.5
<b>YAOURT GREC</b>	8
Muesli, miel, fruit de saison	
<b>GAUFRE LIÉGEOISE</b>	5.5
Nutella ou Chantilly	+1
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	9
Mini crumble, mini tiramisu, mini mousse chocolat	
<b>THÉ GOURMAND</b>	10
Mini crumble, mini tiramisu, mini mousse chocolat	

## COCKTAILS FRAIS PRESSÉS 40cl 8

<b>GINGER ADDICT</b>	<b>CELERY KISS</b>
Pomme, citron, gingembre	Pomme, citron, céleri, épinard
<b>FRESH</b>	<b>WAKE UP</b>
Ananas, pomme, menthe fraîche	Carotte, pomme, gingembre
<b>IPANEMA</b>	<b>GREEN JUICE</b>
Baies d'açaï BIO*, banane, myrtille, pomme	Concombre, pomme, gingembre Menthe fraîche
<b>SWEET TROPICAL</b>	<b>GOOD MOOD</b>
Lait de coco, banane, purée de mangue*	Pomme, kiwi, citron

## COCKTAILS CLASSIQUES 10

<b>MOJITO ORIGINAL</b>	
Rhum Havana 3 ans 4 cl, citron vert, menthe fraîche, cassonnade, eau gazeuse	
<b>APÉROL SPRITZ</b>	
Apérol 6 cl, Prosecco, eau gazeuse	
<b>UGO SPRITZ</b>	
Liqueur St Germain 6 cl, Prosecco, eau gazeuse	

## BOISSONS FRAÎCHES

<b>EAU AQUACHIARA</b> Plate ou gazeuse 75cl	5
<b>EAU DÉTOX</b> Concombre & menthe 75cl	5.5
<b>COCA COLA, COCA COLA SANS SUCRE</b> 33cl	4.5
<b>FUZETEA</b> Pêche 25cl	4
<b>PERRIER</b> 33cl	4.5
<b>SCHWEPPES TONIC</b> 33cl	4.5
<b>BIÈRE PRESSION MORETTI</b> 25cl / 50cl	5.5 / 9
<b>BIÈRE PRESSION NOËL OU BLANCHE</b> 25cl / 50cl	5.5 / 9

## SMOOTHIES 8

**VITALITY FRAISE OU MANGUE**  
Fraise ou mangue, lucuma, guarana, cacao, spiruline et herbe de blé

## BOISSONS CHAUDES

<b>CAFÉ ESPRESSO, DÉCAFÉINÉ, ALLONGÉ</b>	2.5
<b>CAFÉ NOISETTE</b>	3
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	5
<b>CAFÉ CRÈME, CAPPUCCINO</b>	4.5
<b>GRAND LATTE MACHIATTO</b>	5.5
Arômes (noisette, vanille, caramel, chocolat cookies, pumpkin)	+ 0.5
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	5
<b>GREEN MATCHA LATTE</b>	7
<b>THÉS MARIAGE FRÈRES</b>	5
Rouge bourbon, Casablanca, Jasmin mandarin, Fuji yama, Earl Grey impérial, Marco Polo, Infusion dream tea.	
Les boissons lactées peuvent être servies au lait végétal ou frappées	+1

## LES LATTE BIO de la Main Noire

<b>GOLDEN LATTE</b>	
Curcuma, gingembre, poivre noir, muscade, cardamome, sucre de betterave	
<b>BLUE LATTE</b>	
Spiruline bleue, coco, gingembre, sumac, sucre de betterave	
<b>CHAI LATTE</b>	
Thé noir Rukeri AOP, poivre noir, gingembre, cannelle, cardamome, clou de girofle, sucre de betterave	

## SHOTS 7cl 3.5

<b>GINGER SHOT</b>	<b>LEMON SHOT</b>	<b>GINGER/LEMON SHOT</b>
100% Ginger	100% Lemon	

## VINS

<b>VINS ROUGES</b>		
Château Dorleac, Graves AOC	7.5	32
Château du Perier, Médoc AOC	6.5	28
Château Vieux Cantenac, St Emilion AOC	8	32
Château Lauduc, Bordeaux AOC	5.5	23
Château Haut Plantade, Pessac Léognan AOC		38
<b>VINS BLANCS</b>		
Château Lauduc, Entre deux Mers AOC	6	26
French Dog, Chardonnay	6.5	27
<b>VIN ROSÉ</b>		
Domaine de la Gypières, les Armoises, Côtes de Provence, AOP	7.5	32
<b>PROSECCO</b>	6	30
<b>À PARTAGER</b>		8.5
Falafels 7 pièces Noon avocado (mini avocado toast) Baba Ganousch (caviar d'aubergines, toast, carottes) Mini clubs (dinde fumée ou thon) Piadina tomate / mozzarella Rillettes de thon		

AOP : Appellation d'Origine Protégée, IGP : Indication Géographique Protégée.  
AOC : Appellation d'origine contrôlée, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
Toute boisson alcoolisée doit être accompagnée d'un plat.

## ENGLISH MENU



= sans gluten

= végétarien

= Recettes les plus faibles en calories de la catégorie, calculées par la nutritionniste Alexandra Murcier