



PLATS CHAUDS

RISOTTO GOURMAND*	18
Butternut & champignons sautés, edamame*, noisettes grillées, fromage Grana Padano	
GRATIN DE LÉGUMES AU BASILIC	17
Salade romaine	
VELOUTÉ DE COURGETTE	12
Fêta & basilic	
CABILLAUD* MARINÉ AU SATÉ & SOJA	24
Sauce curry-coco	
SPAGHETTIS DE KONJAC	24
Crème coco-citron, saumon cuit mariné, julienne de carotte & courgette, amandes grillées	
PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME	23
Riz curcuma, haricots verts* et champignons sautés, huile d'olive, citron	
AIGUILLETES DE POULET MARINÉ® AU GINGEMBRE ET CITRON CONFIT	21
Patate douce rôtie, tagliatelles de courgette	
CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO	18
Riz curcuma, julienne de carotte & courgette grillée Disponible également en version veggie avec notre aiguillette végétale BIO*	

SALADES GOURMANDES

BELUGA BOWL	17
Salade romaine, lentilles Béluğa*, fêta, patate douce, edamame*, champignons, graines de courge & cranberry, huile d'olive-citron-miel	
CHICKEN QUINOA BOWL	19
Émincé de poulet®, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinards, chèvre frais, amandes, basilic, salade romaine, sauce huile d'olive-citron-miel	
CRISPY QUINOA	17.5
Pousses d'épinards, salade romaine, quinoa, émincé de poulet®, avocat, oignons crispy, sauce au miel	
SALADE THAÏ	17
Salade romaine, poulet®, nouilles de konjac, pousses de soja, julienne de carotte & courgette, coriandre, sauce soja sésame	
CAESAR	17
Salade romaine, émincé de poulet®, champignons, tomates cerise, fromage Grana Padano, oignons crispy, sauce caesar	
MUM TO BE	20.5
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

POMMES GRENAILLES	3
SALADE VERTE	2.5
HARICOTS VERTS*	3
CHAMPIGNONS SAUTÉS	3
RIZ CURCUMA	3

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS

GINGER ADDICT	CELERY KISS	40cl 8.5
Pomme, citron, gingembre		
FRESH	WAKE UP	
Ananas, pomme, menthe fraîche		
IPANEMA	GREEN JUICE	
Baies d'açaï BIO*, banane, myrtille, pomme		
SWEET TROPICAL	GOOD MOOD	
Lait de coco, banane, purée de mangue*		

COCKTAILS CLASSIQUES

MOJITO ORIGINAL	9
Rhum Havana 3 ans 4 cl, citron vert, menthe fraîche, cassonnade, eau gazeuse	
APÉROL SPRITZ	9
Apérol 6 cl, Prosecco, eau gazeuse	
UGO SPRITZ	11
Liqueur St Germain 6 cl, Prosecco, eau gazeuse	

BOISSONS FRAÎCHES

EAU AQUACHIARA Plate ou gazeuse 75cl	5
EAU DÉTOX Concombre & menthe 75cl	5.5
COCA COLA, COCA COLA SANS SUCRE 33cl	5.2
FUZETEA Pêche 25cl	4.9
PERRIER 33cl	5.2
BIÈRE PRESSION MORETTI 25cl / 50cl	5.9 / 8.5



PIADINAS

PIADINA VEGGIE	17.5
Tomates séchées, courgette, champignons, mozzarella, pesto	
PIADINA POULET	17.5
Tomate, mozzarella, émincé de poulet®, salade romaine	
PIADINA THON	17.5
Tomate, mozzarella, miettes de thon, œuf poché, salade romaine	

BUNS

BROOKLYN	17
Pastrami de bœuf®, cornichons aigre doux, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade romaine Supplément cheddar mûré +1.5	
OSLO	18.5
Saumon fumé, concombre, yaourt aux herbes, pommes grenailles, salade romaine	
NAPOLI	15.5
Tomates séchées, courgette, champignon, mozzarella fondue, pesto	
CALIFORNIEN	16.5
Poulet® ou dinde fumée®, tomate, avocat, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade romaine	

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	3
CAFÉ NOISETTE	3.5
DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ CRÈME	5.5
GRANDE LATTE MACCHIATO, CAPPUCCINO	6
CHOCOLAT CHAUD	6
GREEN MATCHA LATTE	7
THÉS MARIAGE FRÈRES	6
Rouge bourbon, Casablanca, Jasmin mandarin, Fuji yama, Earl Grey impérial, Marco Polo, Infusion dream tea.	
Les boissons lactées peuvent être servies au lait végétal	+1

LES LATTE BIO

GOLDEN LATTE	de la Main Noire 7.5
Curcuma, gingembre, poivre noir, muscade, cardamome, sucre de betterave	
BLUE LATTE	
Spiruline bleue, coco, gingembre, sumac, sucre de betterave	
CHAI LATTE	
Thé noir Rukeri AOP, poivre noir, gingembre, cannelle, cardamome, clou de girofle, sucre de betterave	

AOP : Appellation d'Origine Protégée, IGP : Indication Géographique Protégée.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Toute boisson alcoolisée doit être accompagnée d'un plat. Paiements acceptés : Tickets restaurant, CB, American Express. Prix nets en euros, service et TVA inclus. * Produit surgelé. Une carafe d'eau potable sera mise à votre disposition gratuitement sur demande. Liste des allergènes sur demande.

OUVERT 7J/7J
10H-19H



DS CAFE
DSCAFE.FR

Menu Enfant

PLAT + BOISSON + DESSERT	10
Emincé de poulet ou Demi pavé de saumon ou Mini club thon, pommes grenailles Sirop à l'eau ou jus de pomme pressé Mini cake pépites de chocolat ou mini crêpe	

CLUBS SANDWICHES

CLUB POULET OU DINDE FUMÉE	16
Pain aux céréales toasté, poulet® ou dinde fumée®, tomate, avocat, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade romaine	
CLUB TUNA	15
Pain aux céréales toasté, rillettes de thon, tomate, avocat, pommes grenailles, salade romaine	
CLUB SAUMON	18
Pain aux céréales toasté, saumon fumé, fromage à la crème, avocat, pommes grenailles, salade romaine	
CLUB PASTRAMI	17
Pastrami de bœuf®, cornichons aigre doux, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade romaine	

DESSERTS

CRUMBLE POMMES	8.5
FONDANT CHOCOLAT VALRHONA	9.5
Sans sucre & sans gluten, crème sucrée	
TIRAMISU ORÉO	8
LE PLUME	9.5
Gâteau au fromage blanc allégé	
DS LIGHT	8.5
Mousse de fromage blanc allégé coulis de fruits rouges*	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	8
Crème anglaise	
CAKE DU MOMENT	5.5
Pépites de chocolat ou citron-pavot	
FLAN COCO	9
Sans gluten & sans lactose	
COMPOTE DE POMME TIÈDE	6
Sans sucre ajouté	
CRÈPES AU SUCRE*	5.5
Supplément Nutella ou crème sucrée +1	
AÇAÏ BOWL	10
Açaï BIO*, banane, muesli, coco rapée, kiwi, myrtille	
FROZEN YOGURT	7.5
Glace au yaourt nature basse calorie	
Topping au choix :	+1
* Fruits : Ananas ou kiwi ou banane ou myrtille * Coulis : Cacao ou caramel beurré salé ou miel * Crunchies : Eclats de pistache ou Oréo ou muesli	
CAFÉ GOURMAND	10
DS light, tiramisu Oréo, compotes de pommes	

VINS

	VERRE	BTLE
	14 cl	75 cl
VIN ROUGE		
Saint Nicolas de Bourgueil AOP "Domaine des Pins" 7.5 28		
VIN BLANC		
Pays d'Oc IGP Chardonnay "Cellier du Pic" 5.5 25		
VIN ROSÉ		
Vin de France BIO Cuvée des Oliviers "Domaine des Captives" 6.5 26		

SHOTS

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

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

