

DS

Café

ENTRÉES

CARPACCIO DE COURGETTE, RICOTTA DI BUFALA 	8.5
Grana padano	
HOUMOUS	8.5
Pois chiche grillés, zaatar, crackers multigraines	
PLANCHE À PARTAGER <i>à partir de 16h</i>	17
Courgette, aubergine & poivron grillé, tapenade, scrochiarella*, condiment tomate, halloumi grillé, radis & beurre-sésame-citron	

SALADES GOURMANDES

MIDDLE EAST 	17
Salade romaine & roquette, tomate cerise, concombre, fêta DOP affinée, houmous, falafels*, fenouil, radis, sumac	
SMASH BOWL	19.5
Salade romaine, concombre, saumon cuit mariné soja sésame, tomate cerise, cébette, pommes grenailles croustillantes, oignons frits, sauce yaourt grec & aneth	
HALLOUMI  	19
Roquette, pousses d'épinard, courgette, aubergine & poivron grillé, halloumi grillé, pignons de pin, olives, vinaigrette balsamique	
CHICKEN QUINOA BOWL	19
Émincé de poulet  , quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinard, fêta, amandes, basilic, salade romaine, sauce huile d'olive-citron-miel	
CRISPY QUINOA	17.5
Pousses d'épinard, 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	
SALADE CHINOISE	17
Salade romaine, chou chinois, chou rouge, émincé de poulet  , carotte, soja, radis, coriandre, cacahuète, vinaigrette asiatique, chips d'algues	
SWEET NIÇOISE 	19
Pousses d'épinard, haricots verts, tomates cerise, filet de thon de Tarifa, œuf poché, patate douce, oignon rouge, olives, huile d'olive-citron-miel	
<i>Toutes nos salades sont désormais disponibles en version VEGGIE avec notre aiguillette végétale BIO</i>	

PLATS CHAUDS

AUBERGINE À LA PARMIGIANA 	18
Fromage fiore di latte, coulis de tomate, roquette	
CABILLAUD RÔTI  	21
Fondue de courgette & tomate, edamame, olives	
PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME	23
Riz curcuma & brocoli grillé, salade croquante	
CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO	18
Riz curcuma, julienne de carotte & courgette grillée	

PETITS PLUS

ŒUF POCHÉ	2.5
DEMI AVOCAT	3
HALLOUMI GRILLÉ - FÊTA DOP AFFINÉE	4
SALADE VERTE - RIZ CURCUMA- POMMES GRENAILLES	4
SAUMON FUMÉ - SAUMON CUIT MARINÉ - FALAFELS 6 PIÈCES	5

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS 8.5 (40cl)

Supplément collagène + 2

GINGER ADDICT	CELERY KISS
Pomme, citron, gingembre	Pomme, citron, céleri, épinard
FRESH	WAKE UP
Ananas, pomme, menthe fraîche	Carotte, pomme, gingembre
IPANEMA	GREEN JUICE 
Baies d'acaï BIO*, banane, myrtille, pomme	Concombre, pomme, gingembre
LEMONANA	GOOD MOOD
Citron vert, menthe, lemonade	Pomme, kiwi, citron

COCKTAILS CLASSIQUES (27cl)

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	5
PERRIER	33cl	5.2
BIÈRE PRESSION MORETTI	25cl / 50cl	5.9 / 8.5
THÉ GLACÉ MAISON	Infusion BIO « Détox » par l'Infuseur – pomme, cassis, hibiscus	6.5

LE BRUNCH

Samedi, Dimanche & jours fériés

ASSIETTE BRUNCH 24 FORMULE 32

—

COCKTAIL PRESSÉ - 25 CL
Au choix : Green juice ou Wake up.

—

BOISSON CHAUDE
Au choix : Café, chocolat chaud, thé ou infusion L'Infuseur *(Cappuccino, Macchiato, ou lait végétal + 1)*

—

LA BOULANGERIE
Baguette Tradition, Pain multigraines, Beurre et Confiture.

—

ASSIETTE BRUNCH : BUNS BENEDICT
Pain brioché artisanal Multigrains*, Cheddar Maturé, Œufs pochés, Sauce Hollandaise*, Avocat, Saumon fumé ou Dinde fumée ou Pastrami de Bœuf, Pommes Grenailles, Salade Romaine.

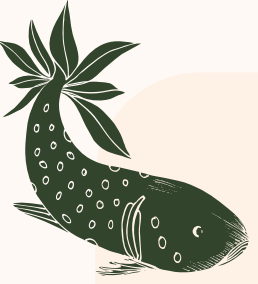
—

DESSERT
Au choix : Cake myrtille, glaçage citron, ou Chia pudding au lait d'amande, compotée de fruits rouges.

BUNS

Pain brioché artisanal multigrains* *Supplément cheddar maturé +1,5*

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



Menu Enfant

PLAT • BOISSON • DESSERT 10

Mini club dinde ou Demi pavé de saumon *ou* Mini club thon, Pommes grenailles
Sirop à l'eau *ou* jus de pomme pressé
Cake du moment *ou* Crêpe au sucre *ou* Crêpe au nutella

OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU

Tous les jours de 10h à 22h



CLUBS SANDWICHES

CLUB POULET OU DINDE FUMÉE	16
Poulet  <i>ou</i> dinde fumée  , tomate, avocat, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade romaine	
CLUB TUNA	15
Rillettes de thon, tomate, avocat, pommes grenailles, salade romaine	
CLUB SAUMON	18
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	
CLUB DUO	17
Dinde fumée  & pastrami de bœuf  , cornichons aigre doux, mayonnaise miel-moutarde	

AVOCADO

AVOCADO TOAST	16
Pain nordique BIO, écrasé d'avocat, œuf poché, graines & pousses, roquette	
<i>Supplément œuf poché +2.5 — Avec du saumon fumé +5</i>	

DESSERTS

CRUMBLE POMMES	8.5
FONDANT CHOCOLAT VALRHONA  	9.5
Sans gluten, IG bas, 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 <i>ou</i> myrtilles	
SALADE DE FRUITS	8
Ananas, myrtille	
CHAI PUDDING	8
Au lait d'amande, compotée de fruits rouges	
CRÊPES AU SUCRE*	5.5
<i>Supplément Nutella ou crème sucrée ou chocolat maison +1</i>	
AÇAÏ BOWL 	10
Açaï BIO*, banane, muesli, coco rapée, kiwi, myrtille	
FROZEN YOGURT <i>(avec 2 toppings au choix, ou Affogato)</i>  	9.5
Glace au yaourt nature basse calorie	
<i>Topping supplémentaire +1</i>	
FRUITS : banane <i>ou</i> myrtille COULIS : Caramel beurré salé <i>ou</i> miel	
AFFOGATO : Espresso ou Matcha CRUNCHIES : Eclats de pistache <i>ou</i> Oréo <i>ou</i> muesli	
CAFÉ GOURMAND	10
DS light, Tiramisu Oréo, Cake du moment	

Paiements acceptés: Espèces, Tickets restaurant, CB, American Express. Prix nets en euros, service et TVA inclus.
* Produit surgelé. DOP = dénomination d'origine protégée. Une carafe d'eau potable sera mise à votre disposition gratuitement sur demande. Liste des allergènes sur demande.

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

VINS

	VERRE 14 cl	VERRE 25 cl	BTL 75cl
VIN ROUGE			
IGP Coteaux du Pont du Gard  Montfrin La Tour BIO	5	8	—
Saint Nicolas de Bourgueil AOP  Domaine des Pins	6	9	29
VIN BLANC			
IGP Coteaux du Pont du Gard  Montfrin La Tour BIO	5	8	—
IGP D'OC Chardonnay  Cellier du Pic	6	9	29
VIN ROSÉ			
Vin de France Gris de Gris Les Oliviers  Domaine des Captives BIO	6	9	29

SHOTS 3.5

(7cl)

GINGER SHOT	LEMON SHOT
Pomme, gingembre	Citron, gingembre



DS.CAFE.FR  DSCAFE