



Pavé de saumon mi-cuit soja sésame

Crumble pommes

DS Café



Chicken Quinoa

Cocktail Wake up

À PARTAGER

CARPACCIO DE COURGETTE, RICOTTA DI BUFALA	7.5
Grana padano	
HOUMOUS	7.5
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	16
Salade romaine & roquette, tomate cerise, concombre, féta DOP affinée, houmous, falafels*, fenouil, radis, sumac	
SMASH BOWL	19
Salade romaine, concombre, saumon cuit mariné soja sésame, tomate cerise, cébette, pommes grenailles croustillantes, oignons frits, sauce yaourt grec & aneth	
CHICKEN QUINOA BOWL	18
Émincé de poulet , quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinard, féta, amandes, basilic, salade romaine, sauce huile d'olive-citron-miel	
CRISPY QUINOA	17
Pousses d'épinard, salade romaine, quinoa, émincé de poulet , avocat, oignons crispy, sauce au miel julienne de carotte & courgette, sauce soja sésame	
CAESAR	16
Salade romaine, émincé de poulet , champignons, tomate 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	18
Pousses d'épinard, haricots verts, tomate cerise, filet de thon de Tarifa, œuf poché, patate douce, oignon rouge, olives, huile d'olive-citron-miel	
HALLOUMI	19
Roquette, pousses d'épinard, courgette, aubergine & poivron grillé, halloumi grillé, pignons de pin, olives, vinaigrette balsamique <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	
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	
CHICKEN PASTA	15.5
Linguines, crème de champignons, poulet, champignons sautés, Grana Padano <i>Notre curry est désormais disponibles en version VEGGIE avec notre aiguillette végétale BIO*</i>	

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

BURGERS

Pain de fabrication artisanale multigrains* <i>Supplément cheddar mûré +1 — Supplément avocat + 1.5</i>	
CHIC N' BURGER	14.5
Poulet croustillant, cornichons aigre doux, mayonnaise à l'estragon, pommes sautées, salade	
NORDIK BURGER	17.5
Saumon mi-cuit au soja & sésame, aubergines et poivrons grillés, courgettes, mayonnaise-miel-moutarde, pommes sautées, salade	

CLUBS SANDWICHS

CLUB POULET	14.5
Pain aux céréales toasté, poulet, tomate, mayonnaise, avocat, salade romaine, pommes sautées	
CLUB TUNA	14
Rillettes de thon, tomate, avocat, pommes grenailles, salade romaine	
CLUB SAUMON	17.5
Pain aux céréales toasté, saumon fumé, cream cheese, avocat, salade romaine, pommes sautées	

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 +3.5</i>	



Menu Enfant

PLAT • BOISSON • DESSERT 10

Poulet croustillant *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

PETITS PLUS

ŒUF POCHÉ	2.5	HALLOUMI GRILLÉ - FÊTA DOP AFFINÉE	3.5
DEMI AVOCAT	2.5	RIZ CURCUMA - POMMES GRENAILLES	3
SALADE VERTE	2.5	SAUMON FUMÉ - SAUMON CUIT MARINÉ	3.5

DESSERTS

CRUMBLE POMMES	8.5
MOELLEUX AU CHOCOLAT	8
Crème anglaise	
TIRAMISU FRAMBOISE & SPÉCULOOS	8.5
CAKE DU MOMENT	5
Pépites de chocolat <i>ou</i> myrtilles	
SALADE DE FRUITS	7
Ananas, myrtille, kiwi	
CHEESECAKE CLASSIQUE	8.5
Coulis de fruits rouges <i>ou</i> caramel beurre salé	
CRÊPE AU SUCRE*	5.5
<i>Ajoutez des toppings supplémentaires pour +1</i>	
FRUITS : banane <i>ou</i> myrtille <i>ou</i> kiwi CRUNCHIES : Eclats de pistache <i>ou</i> muesli <i>ou</i> Spéculos COULIS : Miel <i>ou</i> Nutella <i>ou</i> Caramel beurré salé <i>ou</i> Fruits rouges <i>ou</i> Chocolat	
AÇAÏ BOWL	9
Açaï BIO*, banane, muesli, coco rapée, kiwi, myrtille	
FROZEN YOGURT (avec 2 toppings au choix, ou Affogato)	7.5
Glace au yaourt nature basse calorie <i>Ajoutez des toppings supplémentaires pour +1</i>	
FRUITS : banane <i>ou</i> myrtille <i>ou</i> kiwi CRUNCHIES : Eclats de pistache <i>ou</i> muesli <i>ou</i> Spéculos COULIS : Miel <i>ou</i> Caramel beurré salé <i>ou</i> Fruits rouges <i>ou</i> Chocolat	
CAFÉ GOURMAND	9
Salade de fruit, tiramisu framboise et cake du moment	

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	2.9
CAFÉ NOISETTE	3
DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ CRÈME	5
GRANDE LATTE MACCHIATO, CAPPUCINO	5.5
CHOCOLAT CHAUD	4.5
GREEN MATCHA LATTE	6.5
THÉS MARIAGE FRÈRES	5
Rouge bourbon, Casablanca, Jasmin mandarin, Fuji yama, Earl Grey impérial, Marco Polo, Infusion dream tea. <i>Les boissons peuvent être servies en version frappée 0,5€ et les lactées servies au lait végétale +1</i>	

LATTE BIO de la Main Noire 6.5

GOLDEN LATTE	
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 <i>Les boissons peuvent être servies en version frappée 0,5€ et les lactées servies au lait végétale +1</i>	



COCKTAILS FRAIS PRESSÉS 7.5 (40cl)

GINGER ADDICT	Pomme, citron, gingembre	ORANGE BLOSSOM	Pomme, nectar d'abricot, fleur d'oranger
FRESH	Ananas, pomme, menthe fraîche	WAKE UP	Carotte, pomme, gingembre
IPANEMA	Baies d'açaï BIO*, banane, myrtille, pomme	GREEN JUICE	Concombre, pomme, gingembre
LEMONANA	Citron vert, menthe, lemonade	GOOD MOOD	Pomme, kiwi, citron

BOISSONS FRAÎCHES

EAU AQUACHIARA Plate ou gazeuse 75cl	3.5
EAU DÉTOX Concombre & menthe 75cl	4
COCA COLA, COCA COLA SANS SUCRE 33cl	4.5
FUZETEA Pêche 25cl	4.5
BIÈRE PRESSION MORETTI 25cl / 50cl	5 / 8.5

OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU

*Du lundi au samedi de 10h à 22h
Les dimanches de 10h à 18h*



LE BAR

LES CLASSIQUES - 27CL 9

MOJITO ORIGINAL

Rhum havana 3 ans 4cl, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse

APÉROL SPRITZ

Apérol 6cl, Prosecco, eau gazeuse

PINA COLADA

Rhum havana 3 ans 4cl, ananas pressé, lait de coco

UGO SPRITZ

Liqueur St Germain 4cl, Prosecco, eau gazeuse

MOSCOW MULE

Vodka Sobieski 4cl, jus de citron frais, Ginger beer

GIN TONIC

Gin Bombay Original 4cl, Schweppes Tonic, concombre, citron vert

JAMAÏQUE MULE

Rhum Havana 3 ans 4cl, jus de citron frais, Ginger beer

LES VIRGINS - 27CL 8

VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe, cassonade, eau gazeuse

VIRGIN COLADA

Lait de coco, ananas

LE CHOUCHOU - 21CL 9

EXPRESSO MARTINI

Vodka Sobieski 4cl, liqueur de café, expresso, sirop de canne

LA PISCINE - 25CL 8

IGP D'Oc Chardonnay « Cellier du Pic »

ou

Vin de France BIO Cuvée des Oliviers
« Domaine des Captives »

FEEL GOOD HOUR- 7/7 - 16H À 19H

Bière pression	25 cl	50 cl
	4.5	7
Les sodas		3
Les classiques		7
La piscine		6.5

Toute boisson alcoolisée doit être accompagnée d'un plat

VINS

	VERRE 14 cl	VERRE 25 cl	BTL 75cl
VIN ROUGE			
IGP Coteaux du Pont du Gard ↔ Montfrin La Tour BIO	5	8	—
Côtes du Rhône BIO AOP ↔ « Amour de Fruit »	6.5	9.5	28
VIN BLANC			
IGP Coteaux du Pont du Gard ↔ Montfrin La Tour BIO	5	8	—
IGP D'OC Chardonnay ↔ Cellier du Pic	6	9	26
VIN ROSÉ			
Vin de France Gris de Gris Les Oliviers ↔ Domaine des Captives BIO	6	9	26

SHOTS 3.5 (7cl)

GINGER SHOT	LEMON SHOT
Pomme, gingembre	Citron, gingembre



DSCAFE.FR [DSCAFE](https://www.instagram.com/dscafe)

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.