

DS Café

ENTRÉES

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

SALADES GOURMANDES

MIDDLE EAST Salade romaine & roquette, tomate cerise, concombre, fêta DOP affinée, houmous, falafels*, fenouil, radis, sumac	17
SMASH BOWL Salade romaine, concombre, saumon cuit mariné soja sésame, tomate cerise, cébette, pommes grenailles croustillantes, oignons frits, sauce yaourt grec & aneth	19.5
HALLOUMI Roquette, pousses d'épinard, courgette, aubergine & poivron grillé, halloumi grillé, pignons de pin, olives, vinaigrette balsamique	19
CHICKEN QUINOA BOWL Émincé de poulet , quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinard, fêta, amandes, basilic, salade romaine, sauce huile d'olive-citron-miel	19
CRISPY QUINOA Pousses d'épinard, salade romaine, quinoa, émincé de poulet , avocat, oignons crispy, sauce au miel	17.5
SALADE THAI Salade romaine, poulet , nouilles de konjac, pousses de soja, julienne de carotte & courgette, coriandre, sauce soja sésame	17
CAESAR Salade romaine, émincé de poulet , champignons, tomates cerise, fromage Grana Padano, oignons crispy, sauce caesar	17
SALADE CHINOISE Salade romaine, chou chinois, chou rouge, émincé de poulet , carotte, soja, radis, coriandre, cacahuète, vinaigrette asiatique, chips d'algues	17
SWEET NIÇOISE Pousses d'épinard, haricots verts, tomates cerise, filet de thon de Tarifa, œuf poché, patate douce, oignon rouge, olives, huile d'olive-citron-miel	19

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

PLATS CHAUDS

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

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

COCKTAILS CLASSIQUES (27cl)

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

BOISSONS FRAÎCHES

EAU AQUACHIARA Platé 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



BUNS

Pain brioché artisanal multigrains Supplément cheddar mûruré +1,5	
BROOKLYN Pastrami de bœuf , cornichons aigre doux, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade romaine	17
OSLO Saumon fumé, concombre, yaourt aux herbes, pommes grenailles, salade romaine	18.5
NAPOLI Tomates séchées, courgette, aubergine, mozzarella fondue, pesto	15.5
CALIFORNIEN Poulet ou dinde fumée, tomate, avocat, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade romaine	16.5



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

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	3
CAFÉ NOISETTE	3.5
DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ CRÈME	5.5
GRANDE LATTE MACCHIATO, CAPPUCINO	6
CHOCOLAT CHAUD	6
GREEN MATCHA LATTE	7
THÉS & INFUSION PAR L'INFUSEUR	6
Thé vert Sencha BIO, thé vert menthe BIO, thé vert gingembre BIO, thé Earl grey BIO, Roiboos vanille BIO. Infusion "Détox" : pomme, citronnelle, hibiscus, genièvre, cassis, ortie, arôme naturel de cassis <i>Les boissons lactées peuvent être servies au lait végétal +1</i>	

LATTE BIO de la Main Noire 7.5

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	

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.

OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU

Du Lundi au Samedi 10h à 22h30

Le Dimanche de 10h à 18h



CLUBS SANDWICHES

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

AVOCADO

AVOCADO TOAST Pain nordique BIO, écrasé d'avocat, œuf poché, graines & pousses, roquette Supplément œuf poché +2.5 – Avec du saumon fumé + 5	16
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

DESSERTS

CRUMBLE POMMES	8.5
FONDANT CHOCOLAT VALRHONA Sans gluten, IG bas, crème sucrée	9.5
TIRAMISU ORÉO	8
LE PLUME Gâteau au fromage blanc allégé	9.5
DS LIGHT Mousse de fromage blanc allégé coulis de fruits rouges*	8.5
MOELLEUX AU CHOCOLAT Crème anglaise	8
CAKE DU MOMENT Pépites de chocolat <i>ou</i> myrtilles	5.5
SALADE DE FRUITS Ananas, myrtille	8
CHIA PUDDING Au lait d'amande, compotée de fruits rouges	8
CRÊPE AU SUCRE Supplément Nutella <i>ou</i> crème sucrée <i>ou</i> chocolat maison +1	5.5
AÇAÏ BOWL Açaï BIO*, banane, muesli, coco rapée, kiwi, myrtille	10
FROZEN YOGURT (avec 2 toppings au choix, ou Affogato) Glace au yaourt nature basse calorie Topping supplémentaire +1	9.5
FRUITS : Banane <i>ou</i> myrtille AFOGATO : Espresso <i>ou</i> Matcha	COULIS : Caramel beurré salé <i>ou</i> miel CRUNCHES : Éclats de pistache <i>ou</i> Oréo <i>ou</i> muesli
CAFÉ GOURMAND DS light, Tiramisu Oréo, Cake du moment	10

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 Saint Nicolas de Bourgueil AOP Domaine des Pins	5 6	8 9	— 29
VIN BLANC IGP Coteaux du Pont du Gard IGP D'OC Chardonnay Cellier du Pic	5 6	8 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 Pomme, gingembre	LEMON SHOT Citron, gingembre
----------------------------------------	----------------------------------------



DSCAFE.FR @ DSCAFE