

# DS Café

## ENTRÉES

### CARPACCIO DE COURGETTE, RICOTTA DI BUFALA

Grana Padano

### HOUMOUS

Pois chiche grillés, zaatar, crackers multigraines

### PLANCHE À PARTAGER *à partir de 16h*

Courgette, aubergine & poivron grillé, tapenade, scrochiarella\*,condiment tomate, halloumi grillé, radis & beurre-sésame-citron

## SALADES GOURMANDES

### MIDDLE EAST

Salade romaine & roquette, tomate cerise, concombre, fêta DOP affinée, houmous, falafels\*, fenouil, radis, sumac

### SMASH BOWL

Salade romaine, concombre, saumon cuit mariné soja sésame, tomate cerise, cébette, pommes grenailles croustillantes, oignons frits, sauce yaourt grec & aneth

### HALLOUMI

Roquette, pousses d'épinard, courgette, aubergine & poivron grillé, halloumi grillé, pignons de pin, olives, vinaigrette balsamique

### CHICKEN QUINOA BOWL

Émincé de poulet , quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinard, fêta, amandes, basilic, salade romaine, sauce huile d'olive-citron-miel

### CRISPY QUINOA

Pousses d'épinard, salade romaine, quinoa, émincé de poulet , avocat, oignons crispy, sauce au miel

### SALADE THAÏ

Salade romaine, poulet , nouilles de konjac, pousses de soja, julienne de carotte & courgette, coriandre, sauce soja sésame

### CAESAR

Salade romaine, émincé de poulet , champignons, tomates cerise, fromage Grana Padano, oignons crispy, sauce caesar

### SALADE CHINOISE

Salade romaine, chou chinois, chou rouge, émincé de poulet , carotte, soja, radis, coriandre, cacahuète, vinaigrette asiatique, chips d'algues

### 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

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

### CABILLAUD RÔTI

Fondue de courgette & tomate, edamame, olives

### PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME

Riz curcuma & brocoli grillé, salade croquante

### CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO

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

Pomme, citron, gingembre

### FRESH

Ananas, pomme, menthe fraîche

### IPANEMA

Baies d'acaï BIO\*, banane, myrtille, pomme

### LEMONANA

Citron vert, menthe, lemonade

### CELERY KISS

Pomme, citron, céleri, épinard

### WAKE UP

Carotte, pomme, gingembre

### GREEN JUICE

Concombre, pomme, gingembre

### GOOD MOOD

Pomme, kiwi, citron

## COCKTAILS CLASSIQUES (27cl)

### MOJITO ORIGINAL

Rhum Havana 3 ans 4 cl, citron vert, menthe fraîche, cassonnade, eau gazeuse

### APÉROL SPRITZ

Apérol 6 cl, Prosecco, eau gazeuse

### UGO SPRITZ

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 GALLIA CHAMPS LIBRE 33cl

7

### THÉ GLACÉ MAISON Infusion BIO « Détox »

par l'Infuseur – pomme, cassis, hibiscus

6.5



## BUNS

Pain brioché artisanal multigrains\* Supplément cheddar mûré +1,5

### BROOKLYN

Pastrami de bœuf , cornichons aigre doux, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade romaine

### OSLO

Saumon fumé, concombre, yaourt aux herbes, pommes grenailles, salade romaine

### NAPOLI

Tomates séchées, courgette, aubergine, mozzarella fondue, pesto

### CALIFORNIEN

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

## 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 & 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, orie, arôme naturel de cassis

*Les boissons lactées peuvent être servies au lait végétal +1*

## 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 AOR, 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  *ou* 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

16

*Supplément œuf poché + 2.5 — Avec du saumon fumé + 5*

## 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

### CAKE DU MOMENT

5.5

Pépites de chocolat *ou* myrtilles

### SALADE DE FRUITS

8

### ANANAS, MYRILLE

8

### CHIA PUDDING

Au lait d'amande, compotée de fruits rouges

### CRÊPE AU SUCRE\*

5.5

*Supplément Nutella ou crème sucrée ou chocolat maison + 1*

### AÇAÏ BOWL

10

Açaï BIO\*, banane, muesli, coco rapée, kiwi, myrtille

### FROZEN YOGURT (avec 2 toppings au choix, ou Affogato)

9.5

Glace au yaourt nature basse calorie

*Topping supplémentaire + 1*

FRUITS : Banane *ou* myrtille

COULIS : Caramel beurré salé *ou* miel

AFFOGATO : Espresso *ou* Matcha

CRUNCHIES : Éclats de pistache *ou* Oréo *ou* 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

### VIN ROUGE

IGP Coteaux du Pont du Gard ↔ Montfrin La Tour BIO

5

Saint Nicolas de Bourgueil AOP ↔ Domaine des Pins

6

8

29

### VIN BLANC

IGP Coteaux du Pont du Gard ↔ Montfrin La Tour BIO

5

IGP D'OC Chardonnay ↔ Cellerier du Pic

6

8

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

