

DS

Café

Chez nous, *happiness*
is homemade

ENTRÉES À PARTAGER

HOUMOUS OU BABA GANOUSH	8.5
PLANCHE MIXTE Dinde fumée, pastrami de bœuf®, comté AOP, tomme de brebis, St Marcellin IGP	22
FALAFELS	5
GUACAMOLE FRAIS, CRACKERS BIO	9

PLATS CHAUDS

CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO <i>Disponible en version VEGGIE avec notre aiguillette végétale BIO*</i> Riz curcuma, julienne de carotte & courgette grillée	19
CABILLAUD RÔTI* (🍷) (🌱) Crumble panko, purée de carotte au curry & carottes colorées	22
PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÈSAME Riz curcuma, haricots verts & champignons sautés	23
GRATIN DE PATATE DOUCE Épinards et oignon rouge, fromage Grana Padano	16
SPAGHETTI DE KONJAC À LA TRUFFE Crème de truffe, champignons sautés, fromage Grana Padano	22
RISOTTO GOURMAND Butternut et champignons sautés edamame, noisettes grillées, grana padano	18.5
VELOUTÉ DE BUTTERNUT & CAROTTE Toast de chèvre frais & champignons sautés	14

SALADES GOURMANDES

MIDDLE EAST (🍷) Salade romaine & roquette, tomate cerise, concombre, fêta DOP affinée, houmous, falafels*, fenouil, radis, sumac	17.5
TAI CHI Salade romaine, chou chinois, chou rouge, julienne de carotte, pousses de soja, poulet, spaghettis de konjac, radis, cacahuète, menthe, coriandre, sauce soja-sésame	18
CHICKEN QUINOA BOWL Émincé de poulet, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinard, chèvre frais, amandes, basilic, salade romaine, sauce huile d'olive-citron-miel	19
MUM TO BE Saumon cuit mariné soja-sésame, haricots verts, edamame*, champignons sautés, patate douce, fromage Grana Padano, graines de lin, amandes, huile d'olive-citron-miel	21
BÉLUGA BOWL Salade romaine, lentilles Béluga*, fêta, patate douce, edamame, champignons, radis, graines de courge & cranberry, huile d'olive-citron-miel	18
CRISPY QUINOA Salade romaine, pousse d'épinard, quinoa, émincé de poulet, oignons crispy, sauce miel olive	18
CAESAR Salade romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise, fromage Grana Padano, oignons crispy, sauce caesar <i>Toutes nos salades sont désormais disponibles en version VEGGIE avec notre aiguillette végétale BIO*</i>	18

PETITS PLUS

ŒUF POCHÉ	2.5	CHAMPIGNONS SAUTÉS - HARICOTS VERTS	5
DEMI AVOCAT	3	SALADE VERTE - RIZ CURCUMA- POMMES GRENAILLES	
		SAUMON FUMÉ - SAUMON CUIT MARINÉ	

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS

GINGER ADDICT Pomme, citron, gingembre	CELERY KISS (🌱) Pomme, citron, épinard, céleri
FRESH Ananas, pomme, menthe fraîche	
IPANEMA Baies d'açaï BIO*, banane, myrtille, pomme	
SWEET TROPICAL Lait de coco, banane, purée de mangue*	
	WAKE UP Carotte, pomme, gingembre
	GREEN JUICE (🌱) Concombre, pomme, gingembre, menthe fraîche
	GOOD MOOD Pomme, kiwi, citron

SMOOTHIE

MANGUE Curcuma, guarana,cacao, spiruline, herbe blé	GINGER SHOT Pomme, gingembre	LEMON SHOT Citron, gingembre

VINS

	VERRE	BTL
VIN ROUGE	14 cl	75cl
Château Vieux Cantenac, St Emilion AOC	9	35
Château Lauduc, Bordeaux AOC	5.5	23
Château Haut Plantade, Pessac Léognan AOC		45
Château Peyrat Graves AOC	8.5	33
VIN BLANC		
Château Lauduc, Entre deux Mers AOC	6	26
French Dog, Chardonnay	6.5	27
IGP Côtes de Gascogne «moelleux»	6.5	27
Château Peyrat Graves AOC	8.5	33
VIN ROSÉ		
Domaine de la Gypières, les Armoises, Côtes de Provence, AOP	7.5	32
PROSECCO	6.5	30
CHAMPAGNE HENRIOT		
Champagne Henriot brut	17.5	85
Champagne Henriot blanc de blanc		120



AVOCADO

AVOCADO TOAST Pain de campagne de notre boulanger, avocat slicé, fêta, œuf poché, grenade, sésame, salade verte <i>Supplément saumon fumé + 5€</i>	17.5
---	------

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 allergies sur demande.

(🍷) = sans gluten (🌱) = végétarien (🌱) = Recettes les plus faibles en calories de la catégorie, calculées par la nutritionniste Alexandra Murcier
Alcool seul servi avec un plat

COCKTAILS ALCOOLISÉS

UGO SPRITZ Liqueur de fleur de sureau 6cl, Prosecco, eau gazeuse	APEROL SPRITZ Apérol 6cl, Prosecco, eau gazeuse
ESPRESSO MARTINI 4 cl de vodka, 2 cl de liqueur de café, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse	MOJITO ORIGINAL Rhum havana 3 ans 4 cl, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse
GIN BASIL SMASH 4 cl de gin, 2 cl jus de citron, quelques feuilles de basilic, sirop de sucre	GREEN GARDEN 4 cl de gin, jus de concombre, citron vert, quelques feuilles de basilic, eau pétillante

BOISSONS FRAÎCHES

EAU AQUACHIARA Plate ou gazeuse 75 cl	5
EAU DÉTOX Concombre & menthe 75 cl	5.5
FUZE TEA PÊCHE 25 cl	4
PERRIER 33 cl	4.5
COCA COLA, COCA COLA SANS SUCRE 33 cl	4.5
THÉ GLACÉ MAISON 33 cl	5.5
ICED MATCHA LATTE MANGO (avec du lait végétal +1€)	8
BIÈRE PRESSION BLONDE MORETTI 25 cl / 50 cl	5.9 / 9



DS.CAFE.FR @DS.CAFE

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.

ENGLISH MENU



OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU

Horaires d'hiver du 03 Novembre au 04 avril 10h - 19h

Possibilité d'ouverture le soir en week-end jusqu'à 22:00 selon météo



PIADINAS

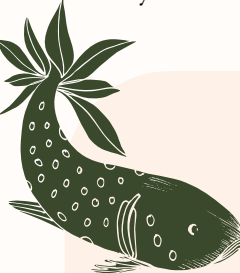
Galette de blé non levée légèrement toastée - Servies avec salade verte	
PIADINA VEGGIE Pesto, courgettes & poivrons grillés, tomates confites, fromage fiore di latte	17.5
PIADINA POULET Pesto rosso, tomates confites, fromage fiore di latte	17.5
PIADINA THON Tomates confites, miettes de thon, œuf poché, fromage fiore di latte	17.5

BUNS

Pain brioché artisanal multigrains* - Servis avec des pommes grenailles et salade verte	
BROOKLYN Pastrami de boeuf®, cornichons, émincé de chou, mayonnaise miel-moutarde	18
OSLO Saumon fumé, concombre, yaourt aux herbes	18.5
NAPOLI Tomates séchées, courgette, aubergine, mozzarella fondue, pesto	15.5
CALIFORNIEN Poulet ou dinde fumée, tomate, romaine, œuf dur, mayonnaise miel-moutarde <i>Supplément cheddar maturé +1.5€</i>	16.5

CLUBS SANDWICHES

Servis avec des pommes grenailles et salade verte	
CLUB POULET OU DINDE FUMÉE Poulet ou dinde fumée, tomate, salade romaine, œuf dur, sauce mayonnaise Savora	17
CLUB TUNA Rillettes de thon à l'aneth, tomate, avocat	16
CLUB SAUMON Saumon fumé, fromage à la crème, avocat	18.5
CLUB PASTRAMI Pastrami de bœuf®, cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora	18
CLUB DUO Pastrami de bœuf®, dinde fumée, cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora	18



Menu Enfant

PLAT • BOISSON • DESSERT 12.9
Demi pavé de saumon <i>ou</i> Emincé de poulet <i>ou</i> Mini club poulet ou thon Riz <i>ou</i> pommes grenailles au four <i>ou</i> haricots verts Sirop à l'eau <i>ou</i> jus de pomme frais Crêpe au sucre <i>ou</i> Nutella <i>ou</i> Cake du moment

DESSERTS

CRUMBLE POMMES	8.5
TIRAMISU ORÉO	8
FLAN COCO (🍷)	8
POIRE POCHÉE & CRÊPE Caramel beurre salé, noix de pécan	9
MOELLEUX AU CHOCOLAT Crème anglaise	8.5
CAKE DU MOMENT Carrot cake <i>ou</i> Banana bread	5.5
COOKIE Tout chocolat <i>ou</i> Matcha - chocolat blanc <i>ou</i> Chocolat au lait	5
CRÊPE AU SUCRE* OU GAUFRE DE LIÈGE <i>Supplément Nutella ou crème sucrée ou chocolat maison ou fruits frais +1€</i>	6
AÇAÏ BOWL (🌱) Açaï BIO*, banane, muesli, coco rapée, myrtille	10
CAFÉ OU THÉ GOURMAND Crumble, moelleux chocolat, cake du moment	10

FROZEN YOGURT

Glace au yaourt nature basse calorie <i>Topping supplémentaire +1€</i> TOPPINGS : Banane, myrtille, caramel beurré salé, miel, Oréo, muesli, amandes effilées, chocolat	(avec 2 toppings au choix) (🌱) (🌱) 9
---	--------------------------------------

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	2.5
CAFÉ NOISETTE	3
DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ CRÈME	5
GRANDE LATTE MACCHIATO, CAPPUCCINO	6
CHOCOLAT CHAUD	6
GREEN MATCHA LATTE	7
THÉS BIO & INFUSION PAR L'INFUSEUR	6
Thé vert Sencha, thé vert menthe, thé vert gingembre, thé Earl grey, Roiboos vanille, Infusion "Détox" : pomme, citronnelle, hibiscus, genièvre, cassis, ortie, arôme naturel de cassis <i>Les boissons lactées peuvent être servies au lait végétal +1€ - Sirop de vanille, de noisette ou de caramel + 0.5€</i> <i>Supplément collagène "Day + " +2€</i>	

LATTE BIO

GOLDEN LATTE Curcuma, gingembre, poivre noir, muscade, cardamome, sucre de betterave	7.5
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	
UBE LATTE Patate douce violette, ube violet, sucre de betterave, vanille Bourbon de Madagacar <i>Les boissons lactées peuvent être servies au lait végétal +1€ -</i> <i>Demandez votre boisson en version frappée</i>	

