



# DS Café



## PLATS CHAUDS

- RISOTTO GOURMAND** 18  
Butternut & champignons sautés, edamame\*, noisettes grillées, fromage Grana Padano
- PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME** 23  
Riz curcuma, haricots verts & champignons sautés
- LINGUINES À LA TRUFFE** 16  
Champignons sautés, Grana Padano
- LINGUINES ALFREDO** 16  
Sauce tomate crémée, poulet, pousses d'épinard, Grana Padano
- VELOUTÉ DE BUTTERNUT & CAROTTE** 12
- CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO** 18  
Riz curcuma, julienne de carotte & courgette grillée  
*Le curry de poulet au lait de coco est également disponible en version VEGAN*

## SALADES GOURMANDES

- TAI CHI** 17  
Salade romaine, chou chinois, chou rouge, julienne de carotte, pousses de soja, poulet, vermicelles de riz, radis, cacahuète, menthe, coriandre, sauce soja-sésame
- CHICKEN QUINOA BOWL** 18  
Émincé de poulet, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinard, chèvre frais, amandes, basilic, salade romaine, sauce huile d'olive-citron-miel
- SMASH BOWL** 19  
Salade romaine, concombre, saumon cuit mariné soja sésame, tomate cerise, cébette, pommes grenailles croustillantes, oignons frits, sauce yaourt grec & aneth
- CRISPY QUINOA** 17  
Pousses d'épinard, salade romaine, quinoa, émincé de poulet, avocat, oignons crispy, sauce au miel
- CAESAR** 16  
Salade romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise, fromage Grana Padano, oignons crispy, sauce caesar  
*Toutes nos salades sont désormais disponibles en version VEGGIE avec notre aiguillette végétale BIO\**

## BURGERS

- CHICKEN BURGER** 14.5  
Poulet croustillant, tomate, salade verte, mayonnaise miel-moutarde
- NORDIC BURGER** 17.5  
Saumon fumé, coleslaw, mayonnaise, aneth, oignons rouges  
*Supplément cheddar mûré +1.5€ - Supplément avocat +1.5€*

## PETITS PLUS

- ŒUF POCHÉ** 2.5
- DEMI AVOCAT** 3
- CHAMPIGNONS SAUTÉS - HARICOTS VERTS** 3.5
- SALADE VERTE - RIZ CURCUMA- POMMES GRENAILLES** 5
- SAUMON FUMÉ - SAUMON CUIT MARINE** 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 allergènes sur demande.

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

# LE BRUNCH

*Samedi, Dimanche & jours fériés*

**ASSIETTE BRUNCH 19.9**  
**FORMULE 29**

---

**COCKTAIL FRAIS 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€)*

---

**BUNS BENEDICT**  
Pain brioché artisanal multigrains\*, cheddar mûré, œufs pochés, sauce hollandaise\*, avocat, pommes grenailles, salade  
*Supplément saumon fumé +3.5€  
Supplément poulet ou aiguillette végétale +3€*

---

**DESSERT**  
Pancakes, bananes, caramel beurre salé & noix de pécan  
*ou Fromage blanc 0%, muesli & miel*

## BOISSONS FRAÎCHES

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

## VINS

	VERRE 14 cl	VERRE 25 cl	BTL 75 cl
<b>ROUGES</b>			
Côtes du Rhone Amour de Fruits ↔ Domaine Dieu le Fit BIO	6	9	28
Saint Nicolas de Bourgueil AOP ↔ Domaine des Pins	6	9	28
<b>BLANCS</b>			
<small>dépiné</small> IGP Côtes de Gascogne Sauvignon Gros-Manseng ↔ Famille Dufour	6	9	28
IGP D'OC Chardonnay ↔ Cellier du Pic	6	9	28
<b>ROSÉ</b>			
Vin de France Gris de Gris Les Oliviers ↔ Domaine des Captives BIO	6	9	28

## OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU

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

**DSCAFE.FR** **DSCAFE**

AOP : Appellation d'Origine Protégée. IGP : Indication Géographique Protégée.  
L'alcool est dangereux pour la santé. Toute boisson alcoolisée doit être accompagnée d'un plat.

## BURGERS

- CHICKEN BURGER** 14.5  
Poulet croustillant, tomate, salade verte, mayonnaise miel-moutarde
- NORDIC BURGER** 17.5  
Saumon fumé, coleslaw, mayonnaise, aneth, oignons rouges  
*Supplément cheddar mûré +1.5€ - Supplément avocat +1.5€*

## PIADINAS

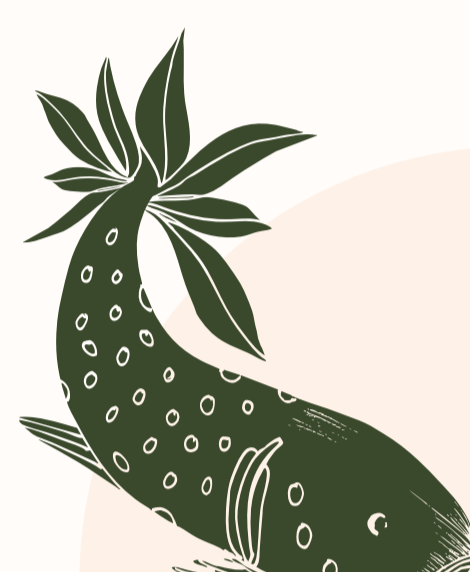
- Galette de blé non levée légèrement toastée
- PIADINA VEGGIE** 17.5  
Pesto, courgettes & poivrons grillés, tomates confites, fromage fiore di latte, salade verte
- PIADINA POULET** 17.5  
Pesto rosso, tomates confites, fromage fiore di latte, salade verte
- PIADINA THON** 17.5  
Tomates confites,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

## CLUBS SANDWICHES

- CLUB POULET** 15.5  
Poulet, tomate, salade romaine, œuf dur, pommes grenailles, salade verte
- CLUB TUNA** 15  
Rillettes de thon à l'aneth, tomate, avocat, pommes grenailles, salade verte
- CLUB SAUMON** 17.5  
Saumon fumé, fromage à la crème, avocat, pommes grenailles, salade romaine

## AVOCADO

- AVOCADO TOAST** 17  
Pain nordique BIO, avocat slicé, féta, œuf poché grenade, sésame, salade verte  
*Avec du saumon fumé +5€*



## 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  
Crêpe au sucre *ou* Nutella, *ou* Cake du moment

## DESSERTS

- CRUMBLE POMMES** 8.5
- TIRAMISU ORÉO** 8.5
- POIRE POCHÉE & CRÊPE** 8.5  
Caramel beurre salé, noix de pécan
- MOELLEUX AU CHOCOLAT** 8  
Crème anglaise
- CAKE DU MOMENT** 5.5  
Carrot cake *ou* Pépites de chocolat *ou* Banana bread
- CHEESECAKE CLASSIQUE** 8.5  
Coulis de fruits rouges *ou* caramel beurre salé
- CRÊPE AU SUCRE\*** 5.5  
*Ajoutez des toppings supplémentaires pour +1€*  
**TOPPINGS :** Banane *ou* myrtille *ou* kiwi **CRUNCHIES :** éclats de pistache *ou* muesli *ou* spéculos  
**COULIS :** Miel *ou* Nutella *ou* Caramel beurre salé *ou* fruits rouges *ou* chocolat
- BRIOCHE PERDUE** 8  
Caramel beurre salé, fruits frais
- COOKIE** 5.9  
Tout chocolat *ou* Matcha - chocolat blanc *ou* Chocolat au lait
- AÇAÏ BOWL** 10.5  
Açaï BIO\*, banane, muesli, coco rapée, myrtille
- CAFÉ GOURMAND** 9  
Crumble, Tiramisu Oréo, Cake du moment

## FROZEN YOGURT (avec 2 toppings au choix)

- 7.5  
Glace au yaourt nature basse calorie  
*Topping supplémentaire +1€*  
**TOPPINGS :** Banane, myrtille, caramel beurré salé, miel, Oréo, muesli, amandes

## 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 MARIAGES FRÈRES** 5  
Rouge bourbon, Casablanca, Jasmin mandarin, Fuji yama, Earl Grey impérial, Marco Polo, Infusion dream tea  
*Les boissons peuvent être servies en version frappées +0.5€ et les lactées servies au lait végétal +1€*

## LATTE BIO de la Main Noire 7

- 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
- UBE LATTE**  
Patate douce violette, ube violet, sucre de betterave, vanille Bourbon de Madagascar  
*Les lattes sont disponibles en version frappée*



## COCKTAILS FRAIS PRESSÉS (40 cl) 7.5

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

## SHOTS (7 cl) 3.5

- GINGER SHOT**  
Pomme, gingembre
- LEMON SHOT**  
Citron, gingembre



**ZONE POUR INSERTION SUR PIED**