

DS

Café

PLATS CHAUDS

RISOTTO GOURMAND	18
Butternut & champignons sautés, edamame*, noisettes grillées, fromage Grana Padano	
CABILLAUD RÔTI	22
Crumble panko, purée de carotte au curry & carottes colorées	
PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME	23
Riz curcuma, haricots verts & champignons sautés	
GRATIN DE PATATE DOUCE	16
Épinards et oignon rouge, fromage Grana Padano	
SPAGHETTI DE KONJAC	19
Crème de truffe, champignons sautés, fromage Grana Padano	
VELOUTÉ DE BUTTERNUT & CAROTTE	12
AIGUILLETTES DE POULET	22
Aiguillettes de poulet*, marinées au gingembre & citron confit, patate douce rôtie, haricots verts	
CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO	18
Riz curcuma, julienne de carotte & courgette grillée	

SALADES GOURMANDES

TAI CHI	18
Salade romaine, chou chinois, chou rouge, julienne de carotte, pousses de soja, poulet*, spaghetti de konjac, radis, cacahuète, menthe, coriandre, sauce soja-sésame	
CHICKEN QUINOA BOWL	19
Émincé de poulet*, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinard, chèvre frais, amandes, basilic, salade romaine, sauce huile d'olive-citron-miel	
MUM TO BE	20.5
Saumon cuit mariné soja-sésame, haricots verts, edamame*, champignons sautés, patate douce, fromage Grana Padano, graines de lin, amandes, huile d'olive-citron-miel	
BÈLUGA BOWL	17
Salade romaine, lentilles Béluga*, feta, patate douce, edamame, champignons, radis, graines de courge & cranberry, huile d'olive-citron-miel	
CRISPY QUINOA	18
Pousses d'épinard, salade romaine, quinoa, émincé de poulet*, avocat, oignons crispy, sauce au miel	
CAESAR	18
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*

PETITS PLUS

ŒUF POCHÉ	2.5	CHAMPIGNONS SAUTÉS - HARICOTS VERTS
DEMI AVOCAT	3	SALADE Verte - RIZ CURCUMA - POMMES GRENAILLES

SAUMON FUMÉ - SAUMON CUIT MARINÉ

5



Menu Enfant

PLAT + BOISSON + DESSERT 10

Demi pavé de saumon, ou Mini club dinde ou thon, pommes grenailles
Sirop à l'eau ou jus de pomme pressé
Crêpe au sucre ou Nutella, ou Cake du moment

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS (40 cl) 8.5

Supplément collagène "Day+" +2€

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



SHOTS (7 cl) 3.5

GINGER SHOT
Pomme, gingembre

LEMON SHOT
Citron, gingembre

BOISSONS FRAÎCHES

EAU AQUACHIARA	Plate ou gazeuse 75 cl
EAU DÉTOX	Concombre & menthe 75 cl
COCA COLA, COCA COLA SANS SUCRE	33 cl
FUZE TEA	Pêche 25 cl
PERRIER	33 cl
BIÈRE PRESSION MORETTI	25 cl / 50 cl

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
THÉ BIO & INFUSION PAR L'INFUSEUR	6

Les boissons lactées peuvent être servies au lait végétal +1€
Sirop de vanille ou de caramel +0.5€
Supplément collagène "Day+" +2€

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

UBE LATTE
Patate douce violette, ube violet, sucre de betterave, vanille Bourbon de Madagascar

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.

DS : sans gluten (Y) = végétarien (L) = Recettes les plus faibles en calories de la catégorie, calculées par la nutritionniste Alexandra Murcier



OUVERT 7J/7 SERVICE CONTINU

De 10h à 19h



PIADINAS

Galette de blé non levée légèrement toastée	18
PIADINA VEGGIE Pesto, courgettes & poivrons grillés, tomates confites, fromage fiore di latte, salade verte	
PIADINA POULET Pesto rosso, tomates confites, fromage fiore di latte, salade verte	18
PIADINA THON Tomates confites, miettes de thon, œuf poché, fiore di latte, salade verte	18

CLUBS SANDWICHES

CLUB POULET OU DINDE FUMÉE	17
Poulet* ou dinde fumée*, tomate, salade romaine, œuf dur, pommes grenailles, salade verte	
CLUB TUNA	16
Rillettes de thon à l'aneth, tomate, avocat, pommes grenailles, salade verte	
CLUB SAUMON	18
Saumon fumé, fromage à la crème, avocat, pommes grenailles, salade romaine	
CLUB PASTRAMI	19
Pastrami de bœuf*, cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora, pommes grenailles, salade verte	
CLUB DUO	18
Pastrami de bœuf*, dinde fumée*, cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora, pommes grenailles, salade verte	

DESSERTS

CRUMBLE POMMES	8.5
LE PLUME	9.5
Gâteau au fromage blanc allégé	
POIRE POCHÉE & CRÊPE	9
Caramel beurre salé, noix de pécan	
DS LIGHT	8.5
Mousse de fromage blanc allégé coulis de fruits rouges*	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	8
Crème anglaise	
CAKE DU MOMENT	5.5
Carrot cake ou Pépites de chocolat ou Banana bread	
CRÊPE AU SUCRE*	5.5
Supplément Nutella ou crème sucrée ou chocolat maison +1€	
COOKIE	6.5
Tout chocolat ou Matcha - chocolat blanc ou Chocolat au lait	
AÇAÏ BOWL	12
Açaï BIO*, banane, muesli, coco rapé, myrtille	
CAFÉ GOURMAND	10
DS light, Crumble de pommes, Cake du moment	

FROZEN YOGURT (avec 2 toppings au choix)

Glace au yaourt nature basse calorie
Topping supplémentaire +1€

TOPPINGS : Banane, myrtille, caramel beurré salé, miel, Oréo, muesli, amandes

VINS	VERRE 14 cl	VERRE 25 cl	BTL 75 cl
ROUGES			
Côtes du Rhône Amour de Fruits & Domaine Dieu le Fit BIO	6	9	29
Saint Nicolas de Bourguel AOP & Domaine des Pins	6	9	29
Graves AOP & Château les Majureaux	8	-	35
BLANCS			
^{demi} I			