

# DS

Café

## PLATS CHAUDS

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

## SALADES GOURMANDES

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

<b>ŒUF POCHE</b>	2.5	CHAMPIGNONS SAUTÉS - HARICOTS VERTS
<b>DEMI AVOCAT</b>	3	SALADE Verte - RIZ CURCUMA - POMMES GRENAILLES SAUMON FUMÉ - SAUMON CUIT MARINÉ

5



OUVERT 7J/7 SERVICE CONTINU

Tous les jours de 10h à 17h

## PIADINAS

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

## CLUBS SANDWICHES

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

## DESSERTS

<b>CRUMBLE POMMES</b>	8.5
<b>LE PLUME</b>	9.5
Gâteau au fromage blanc allégé	
<b>POIRE POCHÉE &amp; CRÈPE</b>	9
Caramel beurre salé, noix de pécan	
<b>DS LIGHT</b>	8.5
Mousse de fromage blanc allégé coulis de fruits rouges*	
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	8
Crème anglaise	
<b>CAKE DU MOMENT</b>	5.5
Carrot cake ou Pépites de chocolat ou Banana bread	
<b>CRÈPE AU SUCRE*</b>	5.5
Supplément Nutella ou crème sucrée ou chocolat maison +1€	
<b>COOKIE</b>	6.5
Tout chocolat ou Matcha - chocolat blanc ou Chocolat au lait	
<b>AÇAI BOWL</b>	12
Açaï BIO*, banane, muesli, coco rapée, myrtille	
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	10
DS light, Crumble de pommes, 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 (Y) = végétarien (BIO) = Recettes les plus faibles en calories de la catégorie, calculées par la nutritionniste Alexandra Murcier

## COCKTAILS FRAIS PRESSÉS (40 cl) 8.5

Supplément collagène "Day+" +2€

<b>GINGER ADDICT</b>	
Pomme, citron, gingembre	
<b>FRESH</b>	
Ananas, pomme, menthe fraîche	
<b>IPANEMA</b>	
Baies d'açaï BIO*, banane, myrtille, pomme	
<b>SWEET TROPICAL</b>	
Lait de coco, banane, purée de mangue*	

## BOISSONS FRAÎCHES

<b>EAU AQUACHIARA</b>	Plate ou gazeuse 75 cl	5
<b>EAU DÉTOX</b>	Concombre & menthe 75 cl	5.5
<b>COCA COLA, COCA COLA SANS SUCRE</b>	33 cl	5.5
<b>FUZE TEA</b>	Pêche 25 cl	5
<b>PERIER</b>	33 cl	5.5
<b>BIÈRE PRESSION MORETTI</b>	25 cl / 50 cl	5.9 / 8.5

## BOISSONS CHAUDES

<b>CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ</b>	3
<b>CAFÉ NOISETTE</b>	3.5
<b>DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ CRÈME</b>	5.5
<b>GRANDE LATTE MACCHIATO, CAPPUCCINO</b>	6
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	6
<b>GREEN MATCHA LATTE</b>	7
<b>THÈS BIO INFUSION PAR L'INFUSEUR</b>	6
Thé vert Sencha, thé vert menthe, thé vert gingembre, thé Earl grey, Roibos vanille. Infusion "Détox".	
Les boissons lactées peuvent être servies au lait végétal +1€	
Sirup de vanille ou de caramel +0.5€	
Supplément collagène "Day+" +2€	

## LATTE BIO de la Main Noire 7.5

<b>GOLDEN LATTE</b>	Curcuma, gingembre, poivre noir, muscade, cardamome, sucre de betterave
<b>BLUE LATTE</b>	Spiruline bleue, coco, gingembre, sumac, sucre de betterave
<b>CHAI LATTE</b>	Thé noir Rukeri AOP, poivre noir, gingembre, cannelle, cardamome, clou de girofle, sucre de betterave
<b>UBE LATTE</b>	Patate douce violette, ube violet, sucre de betterave, vanille Bourbon de Madagascar



## VINS

	VERRE 14 cl	VERRE 25 cl	BTL 75 cl
Côtes du Rhône Amour de Fruits & Domaine Dieu le Fir BIO	6	9	29
Saint Nicolas de Bourgueil AOP & Domaine des Pins	6	9	29
<b>BLANCS</b>			
<sup>demi</sup> IGP Côtes de Gascogne Sauvignon Gros-Manseng & Famille Dufour	6	9	29
IGP D'OC Chardonnay & Cellier du Pic	6	9	29
<b>ROSÉ</b>			
Vin de France Gris Les Oliviers & Domaine des Captives BIO	6	9	29

## SHOTS (7 cl) 3.5

<b>GINGER SHOT</b>	Pomme, gingembre
<b>LEMON SHOT</b>	Citron, gingembre



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.

DSCAFE.FR @DSCAFE