






# 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>	24
Riz curcuma, haricots verts & champignons sautés	
<b>GRATIN DE PATATE DOUCE</b> 	17
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
<b>AIGUILLETES DE POULET</b> 	22
Aiguillettes de poulet  marinées au gingembre & citron confit, patate douce rôtie, haricots verts	
<b>CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO</b>	19
Riz curcuma, julienne de carotte & courgette grillée	

### SALADES GOURMANDES

<b>TAI CHI</b>	18.5
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*, fêta, patate douce, edamame, champignons, radis, graines de courge & cranberry, huile d'olive-citron-miel	
<b>CRISPY QUINOA</b>	18.5
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\*



## 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






### BUNS

<b>Pain brioché artisanal multigrains*</b>	
<i>Supplément cheddar maturé +1.5€</i>	
<b>BROOKLYN</b>	18
Pastrami, cornichons, émincé de chou, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade verte	
<b>OSLO</b>	18.5
Saumon fumé, concombre, yaourt aux herbes, pommes grenailles, salade verte	
<b>NAPOLI</b>	16
Tomates séchées, courgette, aubergine, mozzarella fondue, pesto	
<b>CALIFORNIEN</b>	17
Poulet <i>ou</i> dinde fumée, tomate, romaine, œuf dur, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade verte	

### PETITS PLUS

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

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

### OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU

Du Lundi au Samedi de 10h à 20h30






Le Dimanche de 11h à 20h



### PIADINAS

<b>Galette de blé non levée légèrement toastée</b>	
<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  <i>ou</i> 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>	19
Saumon fumé, fromage à la crème, avocat, pommes grenailles, salade romaine	
<b>CLUB PASTRAMI</b>	19
Pastrami de bœuf  , cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora, pommes grenailles, salade verte	
<b>CLUB DUO</b>	18
Pastrami de bœuf  , dinde fumée  , cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora, pommes grenailles, salade verte	

### AVOCADO


<b>AVOCADO TOAST</b>	17
Pain nordique BIO, avocat slicé, fêta, œuf poché grenade, sésame, salade verte	
<i>Avec du saumon fumé +5€</i>	

### DESSERTS






<b>CRUMBLE POMMES</b>	8.5
<b>LE PLUME</b> 	9.5
Gâteau au fromage blanc allégé	
<b>POIRE POCHÉE &amp; CRÊPE</b>	9
Caramel beurre salé, noix de pécan	
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	8
Crème anglaise	
<b>CAKE DU MOMENT</b>	5.5
Carrot cake <i>ou</i> Pépites de chocolat <i>ou</i> Banana bread <i>ou</i> Marbré matcha	
<b>CRÊPE AU SUCRE*</b>	5.5
<i>Supplément Nutella ou crème sucrée ou chocolat maison +1€</i>	
<b>COOKIE</b>	6.5
Tout chocolat <i>ou</i> Matcha - chocolat blanc <i>ou</i> chocolat au lait	
<b>ENERGY BALLS</b> ( <i>servi par 3</i> )	7.5
Coco - matcha, chocolat rocher et coco – pavot	
<b>AÇAÏ BOWL</b> 	12
Açaï BIO*, banane, muesli, coco rapée, myrtille	
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	10
Crumble, moelleux chocolat, cake du moment	

### COCKTAILS FRAIS PRESSÉS (40 cl) 9.5

Supplément collagène "Day+" +2€

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

### VINS

	VERRE 14 cl	VERRE 25 cl	BTL 75 cl
<b>ROUGES</b>			
Côtes du Rhone 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>			
<i>demi</i> 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 de Gris Les Oliviers  Domaine des Captives BIO	6	9	29

### 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>PERRIER</b> 33 cl	5.5
<b>BIÈRE PRESSION MORETTI</b> 25 cl / 50 cl	5.9 / 8.5

### SHOTS (7 cl) 3.5

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



DSCAFE.FR @ DSCAFE

### 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>THÉS BIO &amp; INFUSION PAR L'INFUSEUR</b>	6
Thé vert Sencha, thé vert menthe, thé vert gingembre, thé Earl grey, Roiboos vanille.	
Infusion "Détox"	
<i>Les boissons lactées peuvent être servies au lait végétal +1€</i>	
<i>Sirop de vanille ou de caramel + 0.5€</i>	
<i>Supplément collagène "Day+" +2€</i>	

### 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 Madagacar	



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.