

DS Café

PLATS CHAUDS

RISOTTO GOURMAND	18
Butternut & champignons sautés, edamame*, noix 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
AIGUILLETES 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	
BÉLUGA BOWL	17
Salade romaine, lentilles Béluqa®, féta, 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	5
DEMI AVOCAT	3	SALADE VERTE - RIZ CURCUMA - POMMES GRENAILLES	
		SAUMON FUMÉ - SAUMON CUIT MARINÉ	

LE BRUNCH

Samedi, Dimanche & jours fériés

ASSIETTE BRUNCH 24
FORMULE 32

—

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€)

—

ASSIETTE BRUNCH
Pain brioché artisanal multigrains*, Cheddar Maturé, Œufs pochés, Sauce Hollandaise*, Avocat, Saumon fumé, ou Dinde fumée® ou Pastrami de Bœuf®, Pommes Grenailles, Salade Romaine

—

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

BUNS

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

AVOCADO

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



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

OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU

Tous les jours de 10h à 22h



PIADINAS

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

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
<i>Supplément Nutella ou crème sucrée ou chocolat maison +1€</i>	
COOKIE	6.5
Tout chocolat ou Matcha - chocolat blanc ou Chocolat au lait	
AÇAÏ BOWL	12
Açaï BIO®, banane, muesli, coco rapée, myrtille	
CAFÉ GOURMAND	10
DS light, Crumble de pommes, Cake du moment	

FROZEN YOGURT

Glace au yaourt nature basse calorie <i>Topping supplémentaire +1€</i>	9.5
TOPPINGS : Banane, myrtille, caramel beurré salé, miel, Oréo, muesli, amandes	

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

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS (40 cl) 8.5

Supplément collagène "Day+" +2€

GINGER ADDICT		CELERY KISS	
Pomme, citron, gingembre		Pomme, 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	

BOISSONS FRAÎCHES

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

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFFÉINÉ	3
CAFÉ NOISETTE	3.5
DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ CRÈME	5.5
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"	
<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

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	



VINS

	VERRE 14 cl	VERRE 25 cl	BTL 75 cl
ROUGES			
Côtes du Rhone Amour de Fruits ↔ Domaine Dieu le Fit BIO	6	9	29
Saint Nicolas de Bourgueil AOP ↔ Domaine des Pins	6	9	29
Graves AOP ↔ Château les Majureaux	8	-	35
BLANCS			
<i>IGP</i> Côte de Gascogne Sauvignon Gros-Manseng ↔ Famille Dufour	6	9	29
IGP D'OC Chardonnay ↔ Celler du Pic	6	9	29
Petit Chablis ↔ Domaine du Chardonnay	9	-	45
ROSÉ			
Vin de France Gris de Gris Les Oliviers ↔ Domaine des Captives BIO	6	9	29

SHOTS (7 cl) 3.5

GINGER SHOT	LEMON SHOT
Pomme, gingembre	Citron, gingembre



DSCAFE.FR @DSCAFE

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.