

DS

Café

PLATS CHAUDS

RISOTTO GOURMAND 	17
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 	15
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	19
Aiguillettes de poulet marinées au gingembre & citron confit, patate douce rôtie, haricots verts	
CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO	17
Riz curcuma, julienne de carotte & courgette grillée	

SALADES GOURMANDES

TAI CHI	17
Salade romaine, chou chinois, chou rouge, julienne de carotte, pousses de soja, poulet, spaghettis 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 Béluga*, fêta, patate douce, edamame, champignons, radis, graines de courge & cranberry, huile d'olive-citron-miel	
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

PETITS PLUS

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

LE BRUNCH

Samedi, Dimanche & jours fériés

ASSIETTE BRUNCH 24
FORMULE 32

—

COCKTAIL FRAIS PRESSÉ - 25 CL

Au choix : Green juice *ou* Wake up
ou
Mimosa 12 cl +6 €

—

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

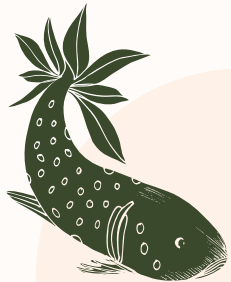
Pancakes, bananes, caramel beurre salé & noix de pécan
ou Fromage blanc 0%, muesli & miel

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
Tomates séchées, courgette, aubergine, mozzarella fondue, pesto	
CALIFORNIEN	16
Poulet <i>ou</i> dinde fumée, tomate, romaine, œuf dur, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade verte	

AVOCADO

AVOCADO TOAST	17
Pain nordique BIO, avocat slicé, fêta, 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

De 9h30 à 22h du lundi au samedi
et de 10h à 17h le dimanche.



PIADINAS

Galette de blé non levée légèrement toastée	
PIADINA VEGGIE	17
Pesto, courgettes & poivrons grillés, tomates confites, fromage fiore di latte, salade verte	
PIADINA POULET	17
Pesto rosso, tomates confites, fromage fiore di latte, salade verte	
PIADINA THON	17
Tomates confites, miettes de thon, œuf poché, fiore di latte, salade verte	

CLUBS SANDWICHES

CLUB POULET	16
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	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	

DESSERTS

CRUMBLE POMMES	8.5
LE PLUME 	9.5
Gâteau au fromage blanc allégé	
POIRE POCHEE & 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 <i>ou</i> Pépites de chocolat <i>ou</i> Banana bread	
CRÊPE AU SUCRE*	5.5
<i>Supplément Nutella ou crème sucrée ou chocolat maison +1€</i>	
COOKIE	6.5
Tout chocolat <i>ou</i> Matcha - chocolat blanc <i>ou</i> Chocolat au lait	
AÇAÏ BOWL 	12
Açaï BIO*, banane, muesli, coco rapée, myrtille	
CAFÉ GOURMAND	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  = végétarien  = Recettes les plus faibles en calories de la catégorie, calculées par la nutritionniste Alexandra Murcier

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS (40 cl) 8

<i>Supplément collagène "Day+" +2€</i>			
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	

SHOTS (7 cl) 3.5

GINGER SHOT	LEMON SHOT
Pomme, gingembre	Citron, gingembre



BOISSONS FRAÎCHES

EAU AQUACHIARA 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 1664 BLONDE 25 cl / 50 cl	5.9 / 8.5
BIÈRE 1664 BLANCHE 25 cl / 50 cl	6.2 / 9
BIÈRE GRIMBERGEN ROUGE 25 cl / 50 cl	6.5 / 9.5

BOISSONS CHAUDES

<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>	
CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFEINÉ	2.8
CAFÉ NOISETTE	3.2
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"	

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

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.

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>demi</i> IGP Côtes de Gascogne Sauvignon Gros-Manseng ↔ Famille Dufour	6	9	29
IGP D'OC Chardonnay ↔ Cellier 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

CHAMPAGNES

	VERRE 12 cl	BTL 75 cl
<i>local</i> Grande Réserve Brut ↔ Pierre Domi	9.5	-
<i>local</i> Blanc de Blancs ↔ Pierre Domi	-	60
Cuvée Royale Brut ↔ Joseph Perrier	12	65
« R » de Ruinart Brut ↔ Ruinart	-	90

