

DS Café

A PARTAGER... OU PAS !

HOUMOUS, BABA GANOUSH OU GUACAMOLE FRAIS & TOASTS	9
FALAFELS & SAUCE TAHINI 6 pièces	6
GRANDE PLANCHE VEGGIE	24

houmous, baba ganoush, légumes grillés, tomate de brebis, comté AOP, toasts

SALADES GOURMANDES

SALADE GRECQUE (S) (V)	17.5
Salade romaine, concombre, tomate cerise, fêta, olives Kalamata, pickles, menthe, vinaigrette balsamique	
GREEN GLOW (S)	23
Saumon cuit mariné soja-sésame, fromage blanc, haricots verts, concombre, edamame, pois gourmands, roquette, pignons de pin & graines de courge	
MIDDLE EAST (V)	18
Taboulé de quinoa, halloumi, courgette grillée, salade romaine, houmous, olives Kalamata, crackers, huile d'olive-citron-miel	
TAI CHI	19
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	23
Saumon cuit mariné soja-sésame, haricots verts, edamame*, champignons sautés, patate douce, fromage Grana Padano, graines de lin, amandes, huile d'olive-citron-miel	

CRISPY QUINOA	18.5
Pousses d'épinard, salade romaine, quinoa, émincé de poulet, avocat, oignons crispy, sauce au miel	

CAESAR	18.5
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

PLATS CHAUDS

AUBERGINE À LA PARMIGIANA (V)	18
Fiore di latte, coulis de tomate, roquette	
CABILLAUD MISO (S)	23
Cabillaud mariné au miso blanc, purée de haricots verts, brocoli bimi, coriandre	
PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME (S)	23
Riz curcuma, haricots verts & champignons sautés	
CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO (S)	19
Riz curcuma, julienne de carotte & courgette grillée, coriandre	

PETITS PLUS

ŒUF POCHÉ	2.5
DEMI AVOCAT	3
HALLOUMI GRILLÉ	6
CHAMPIGNONS SAUTÉS - HARICOTS VERTS	5
SALADE VERTE - RIZ CURCUMA - SALADE DE POMMES DE TERRE	5
SAUMON FUMÉ - SAUMON CUIT MARINÉ - PASTRAMI (S)	5

LE BRUNCH DU DS

Les dimanches de 11h à 16h
Pensez à réserver

ASSIETTE BRUNCH 24
FORMULE 30

CHAMPAGNE
HENRIOT
MAISON FONDÉE EN 1848

À accompagner d'une coupe de Champagne brut HENRIOT
ou mimosa (12cl) +13€

—

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS - 25 CL
Au choix : Orange ou Cocktail du jour

—

BOISSON CHAUDE
Au choix : Café, cappuccino, chocolat ou thé L'Infuseur
(Macchiato, double espresso ou latte bio +1€)

—

MINI VIENNOISERIES

—

ASSIETTE BRUNCH
Pain brioché artisanal multigrains*, œufs pochés, sauce hollandaise*, avocat, saumon fumé ou dinde fumée ou pastrami de bœuf (S), salade de pommes de terre, salade romaine
Supplément cheddar +1.5€

—

DESSERT
Pancakes, caramel, bananes, noix de pécan ou Fromage blanc, miel, muesli

BUNS

Pain brioché artisanal multigrains*	
Supplément cheddar +1.5€	
Tous nos buns sont servis avec salade de pommes de terre et salade verte	
BROOKLYN	19
Pastrami de bœuf (S), cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora	
OSLO	19
Saumon fumé, concombre, yaourt aux herbes	
NAPOLI (V)	16.5
Tomates séchées, courgette, aubergine, mozzarella fondue, pesto	
CALIFORNIEN	17.5
Poulet ou dinde fumée, tomate, romaine, œuf dur, mayonnaise Savora	

Menu Enfant

PLAT • BOISSON • DESSERT 13.5

- Demi pavé de saumon ou Mini club dinde ou Thon ou Émincé de poulet,
- Salade de pommes de terre ou Haricots verts,
 - Sirop à l'eau ou Jus de pomme pressé,
- Crêpe au sucre ou Nutella ou Cake du moment

OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU

Du Lundi au Dimanche 11h à 23h



CLUBS SANDWICHES

Tous nos clubs sont servis avec salade de pommes de terre et salade verte

CLUB POULET OU DINDE FUMÉE	17
Poulet ou dinde fumée, tomate, salade romaine, œuf dur, mayonnaise Savora	
CLUB TUNA	17
Rillettes de thon à l'aneth, tomate, avocat	
CLUB SAUMON	19
Saumon fumé, fromage à la crème, avocat	
CLUB PASTRAMI	19
Pastrami de bœuf (S), cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora	
CLUB DUO	18.5
Pastrami de bœuf (S), dinde fumée, cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora	

TOASTS

AVOCADO TOAST (V)	17
Pain campagne, avocat slicé, fêta, œuf poché grenade, sésame, salade verte	
TARTINE CAPRESE (V)	15
Pain campagne, tomate, mozzarella di bufala, câpres, crème de balsamique, roquette	

Avec du saumon fumé ou champignons sautés +5€

PIADINAS

Galette de blé non levée légèrement toastée
Toutes nos piadinas sont servies avec salade verte

PIADINA VEGGIE (V)	18
Pesto, courgettes & poivrons grillés, tomates confites, fromage fiore di latte	
PIADINA POULET	18
Pesto rosso, tomates confites, fromage fiore di latte	
PIADINA THON	18
Tomates confites, miettes de thon, œuf poché, fiore di latte	

DESSERTS

PÊCHE FAÇON MELBA (S)	8.5
Chantilly végétale, coulis de fruits rouges	
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	8.5
CRUMBLE POMMES	8.5
FLAN COCO (S)	8
DS LIGHT "RÉÉDITION" (S)	8.5
Mousse au lait d'amande, coulis de fruits rouges*	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	8
Crème anglaise	
CAKE DU MOMENT	5.5
Cake myrtille, glaçage citron ou cake aux pépites de chocolat	
CRÊPE AU SUCRE OU GAUFRE DE LIÈGE*	6
Supplément Nutella ou crème sucrée ou chocolat maison ou fruits frais +1€	
COOKIE	5.5
Tout chocolat ou matcha chocolat blanc ou chocolat-lait	
AÇAÏ BOWL	10
Açaï BIO*, banane, muesli, coco rapée, myrtille	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10
DS light, mousse au chocolat noir, cake du moment	
FROZEN YOGURT (avec 2 toppings au choix)	9.5
Glace au yaourt nature basse calorie	
Topping supplémentaire +1€	
Toppings : Banane, myrtille, caramel beurré salé*, miel, muesli, amandes, kiwi, coulis de fruits rouges	

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.

(S) = sans gluten (V) = végétarien

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS (40 cl) 8.5

Supplément collagène "Day+" +2€

GINGER ADDICT	WAKE UP
Pomme, citron, gingembre	Carotte, pomme, gingembre
FRESH	QUEEN BERRY
Ananas, pomme, menthe fraîche	Pomme, framboise, ananas, cannelle
IPANEMA	GOOD MOOD
Baies d'açaï BIO*, banane, myrtille, pomme	Pomme, kiwi, citron
LEMONANA	GREEN JUICE
Citron, menthe, limonade	Concombre, pomme, gingembre, menthe fraîche
OLA PINA	
Lait de coco, ananas, banane	

COCKTAILS ALCOOLISÉS

APÉROL, UGO OU LILLET SPRITZ	10
COCKTAILS DE FRUITS FRAIS	11
Ajoutez rhum, vodka, téquila ou gin dans nos cocktails de fruits pressés selon vos envies	
COCKTAILS CLASSIQUES ET CRÉATION	11
Confiez-nous vos envies, nous imaginons pour vous un cocktail unique !	

BOISSONS FRAÎCHES

EAU AQUACHIARA Plate ou gazeuse 75 cl	5
EAU DÉTOX Concombre & menthe 75 cl	5
TONIC OU GINGER BEER FEVER TREE 20 cl	5.5
CITRONNADE	5.5
THÉ GLACÉ MAISON Infusion par L'infuseur	6
Thé noir, menthe fraîche, citron et sirop de pêche	
COCA COLA, COCA COLA SANS SUCRE 33 cl	5.5
PERRIER 33 cl	5.5
KIR VIN BLANC 14 cl (Cassis, pêche ou mûre)	7
LILLET BLANC 8 cl	6.5
BIÈRE PRESSION MORETTI 25 cl / 50 cl	5.9 / 8.5

BOISSONS CHAUDES

+1€ avec lait végétal

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ, ALLONGÉ	2.5
CAFÉ NOISETTE	3
DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ CRÈME, CAPPUCCINO	5
THÉS BIO Infusion par L'infuseur	6
Thé vert sencha, thé vert menthe, thé vert gingembre, thé earl grey, breakfast thé infusion détox (pomme, citronnelle, hibiscus, genièvre, cassis, ortie), roiboos vanille	

LATTES CHAUD OU FRAPPÉS 7.5

+0.5€ sirop, +1€ avec lait végétal

GRANDE LATTE MACCHIATO	
Café, lait, mousse de lait	
CHOCOLAT LATTE (de la maison MONBANA)	
Chocolat poudre 32%, sucre, extrait de vanille	
GREEN MATCHA LATTE (de la maison FONTE)	
Poudre de matcha, sucre de fleur de coco	
GOLDEN LATTE BIO (de la Main Noire)	
Curcuma, gingembre, poivre noir, muscade, cardamome, sucre de betterave	
BLUE LATTE BIO (de la Main Noire)	
Spiruline, coco, gingembre, sumac, sucre de betterave	
CHAI LATTE BIO (de la Main Noire)	
+2€ Option DIRTY CHAI LATTE	
Thé noir Rukeri AOP, poivre noir, gingembre, cannelle, cardamome, clou de girofle, sucre de betterave	
UBE LATTE (de la Main Noire)	
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	BTL 75cl
VIN ROUGE		
Château Vieux Cantenac, St Emilion AOC	10	39
Château Lauduc, Bordeaux AOC	5.5	23
Château Haut Plantade, Pessac Léognan AOC	7	47
Château Peyrat Graves AOC	8.5	33
VIN BLANC		
Château Lauduc, Entre deux Mers AOC	6.5	27
Château Camille de La Brie Chardonnay de Bordeaux	7	29
IGP Côtes de Gascogne "moelleux"	6.5	27
Château Peyrat Graves AOC	8.5	33
VIN ROSÉ		
Domaine de la Gypières, les Armoises, Côtes de Provence, AOP	8	32
PROSECCO		
Cantine Sensi DOC Frizzante	6.5	30
CHAMPAGNE HENRIOT		
Champagne Henriot brut	17.5	85
Champagne Henriot blanc de blanc		120

SHOTS (7 cl) 4

GINGER SHOT	LEMON SHOT
Pomme, gingembre	Citron, gingembre



ENGLISH MENU



DSCAFÉ.FR @ DSCAFÉBORDEAUX