

# DS Café

## SALADES GOURMANDES

<b>SALADE GRECQUE</b> (GF) (V)	17
Salade romaine, concombre, tomate cerise, fêta, olives Kalamata, pickles, menthe, vinaigrette balsamique	
<b>GREEN GLOW</b> (GF)	22
Saumon cuit mariné soja-sésame, kéfir de brebis, haricots verts, concombre, edamame, pois gourmands, roquette, pignons de pin & graines de courge, sauce au collagène	
<b>MIDDLE EAST</b> (V)	18
Taboulé de quinoa, halloumi, courgette grillée, salade romaine, houmous, olives Kalamata, crackers, huile d'olive-citron-miel	
<b>TAI CHI</b>	18
Salade romaine, chou chinois, chou rouge, julienne de carotte, pousses de soja, poulet (GF), spaghetti de konjac, radis, cacahuète, menthe, coriandre, sauce soja-sésame	
<b>CHICKEN QUINOA BOWL</b>	19
Émincé de poulet (GF), 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>CRISPY QUINOA</b>	18
Pousses d'épinard, salade romaine, quinoa, émincé de poulet (GF), avocat, oignons crispy, sauce au miel	
<b>CAESAR</b>	18
Salade romaine, émincé de poulet (GF), champignons, tomates cerise, fromage Grana Padano, oignons crispy, sauce caesar	
<b>SWEET NIÇOISE</b> (GF)	21.5
Salade romaine, pousses d'épinard, filet de thon de Tarifa, œuf poché, haricots verts, patates douces, tomates cerise, pickles, olives Kalamata, huile d'olive-citron-miel	

Toutes nos salades sont désormais disponibles en version VEGGIE avec notre aiguillette végétale BIO\*

## PLATS CHAUDS

<b>AUBERGINE À LA PARMIGIANA</b> (V)	18
Fiore di latte, coulis de tomate, roquette	
<b>CABILLAUD MISO</b> (GF)	24
Cabillaud mariné au miso blanc, purée de haricots verts, brocoli bimi, coriandre	
<b>PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME</b> (GF)	23
Riz curcuma, haricots verts & champignons sautés	
<b>AIGUILLETES DE POULET</b> (GF)	22
Aiguillettes de poulet (GF) 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	

## PETITS PLUS

<b>ŒUF POCHÉ</b>	2.5
<b>DEMI AVOCAT</b>	3
<b>HALLOUMI GRILLÉ</b>	5
<b>CHAMPIGNONS SAUTÉS - HARICOTS VERTS</b>	5
<b>SALADE VERTE - RIZ CURCUMA - SALADE DE POMMES DE TERRE</b>	5
<b>SAUMON FUMÉ - SAUMON CUIT MARINÉ</b>	5



## BUNS

<b>Pain brioché artisanal multigrains*</b>	
Supplément cheddar +1.5€	
<b>BROOKLYN</b>	19
Pastrami de bœuf (GF), cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora, salade de pommes de terre, salade verte	
<b>OSLO</b>	18.5
Saumon fumé, concombre, yaourt aux herbes, salade de pommes de terre, salade verte	
<b>CALIFORNIEN</b>	16.5
Poulet (GF) ou dinde fumée (GF), tomate, romaine, œuf dur, mayonnaise Savora, salade de pommes de terre, salade verte	



## Menu Enfant

<b>PLAT + BOISSON + DESSERT 10</b>
Demi pavé de saumon, ou Mini club dinde ou thon, salade de pommes de terre
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 10h à 23h



## CLUBS SANDWICHES

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

## TOASTS

<b>AVOCADO TOAST</b>	17
Pain nordique BIO, avocat slicé, fêta, œuf poché grenade, sésame, salade verte	
<b>TARTINE CAPRESE</b>	15
Pain nordique BIO, tomate, mozzarella di bufala, câpres, crème de balsamique, roquette	
Avec du saumon fumé +5€	

## DESSERTS

<b>PÊCHE FAÇON MELBA</b>	8.5
Chantilly végétale, coulis de fruits rouges	
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR</b>	8.5
Pollen multifeurs	
<b>CRUMBLE POMMES</b>	8.5
<b>LE PLUME</b>	9.5
Gâteau au fromage blanc allégé	
<b>DS LIGHT "RÉÉDITION"</b> (GF) (V)	8.5
Mousse au lait d'amande, coulis de fruits rouges*	
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	8
Crème anglaise	
<b>CAKE DU MOMENT</b>	5.5
Cake myrtille, glaçage citron ou cake aux pépites de chocolat	
<b>CRÊPE AU SUCRE*</b>	5.5
Supplément Nutella ou crème sucrée ou chocolat maison +1€	
<b>COOKIE</b>	5.5
Chocolat-noix de pécan ou matcha-chocolat blanc	
<b>AÇAÏ BOWL</b> (V)	12
Açaï BIO*, banane, muesli, coco rapée, myrtille	
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	10
DS light, mousse au chocolat noir, cake du moment	

## FROZEN YOGURT (avec 2 toppings au choix) (V)

Glace au yaourt nature basse calorie	
Topping supplémentaire +1€	
TOPPINGS : Banane, myrtille, caramel beurré salé, miel, noix de pécan, 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.

(GF) = sans gluten (V) = végétarien

## COCKTAILS FRAIS PRESSÉS (40 cl) 8.5

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'açaï BIO*, banane, myrtille, pomme	Concombre, pomme, gingembre
<b>LEMONANA</b>	<b>GOOD MOOD</b>
Citron, menthe, limonade	Pomme, kiwi, citron
<b>GOLDEN GLOW</b>	
Carotte, huile d'olive BIO	



## BOISSONS FRAÎCHES

<b>EAU AQUACHIARA</b> Plate ou gazeuse 75 cl	5
<b>EAU DÉTOX</b> Concombre & menthe 75 cl	5.5
<b>THÉ GLACÉ MAISON &amp; INFUSION PAR L'INFUSEUR</b>	6
Cassis, hibiscus, citronnelle	
Infusion "Détox"	
<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

## 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"	
Les boissons lactées peuvent être servies au lait végétal +1€	
Sirop de vanille ou de caramel +0.5€	
Supplément collagène "Day+" +2€	

## LES LATTE de la Main Noire 7.5

<b>GOLDEN LATTE BIO</b>	
Curcuma, gingembre, poivre noir, muscade, cardamome, sucre de betterave	
<b>BLUE LATTE BIO</b>	
Spiruline bleue, coco, gingembre, sumac, sucre de betterave	
<b>CHAI LATTE BIO</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
<b>ROUGES</b>			
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
<b>BLANCS</b>			
IGP Côtes de Gascogne Sauvignon Gros-Manseng - Famille Dufour demi	6	9	29
IGP D'OC Chardonnay - Cellier du Pic	6	9	29
Petit Chablis - Domaine du Chardonnay	9	-	45
<b>ROSÉ</b>			
Vin de France Gris de Gris Les Oliviers - Domaine des Captives BIO	6	9	29

## SHOTS (7 cl) 3.5

<b>GINGER SHOT</b>	<b>LEMON SHOT</b>
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.