

DS

Café

SALADES GOURMANDES

SALADE GRECQUE (S) (V)	17
Salade romaine, concombre, tomate cerise, fêta, olives Kalamata, pickles, menthe, vinaigrette balsamique	
GREEN GLOW (S)	22
Saumon cuit mariné soja-sésame, fromage blanc, haricots verts, concombre, edamame, pois gourmands, roquette, pignons de pin & graines de courge, sauce au collagène	
MIDDLE EAST (V)	18
Taboulé de quinoa, halloumi, courgette grillée, salade romaine, houmous, olives Kalamata, crackers, huile d'olive-citron-miel	
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	
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	
SWEET NIÇOISE (S)	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

AUBERGINE À LA PARMIGIANA (V)	18
Fiore di latte, coulis de tomate, roquette	
CABILLAUD MISO (S)	24
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	
AIGUILLETES DE POULET (S)	22
Aiguillettes de poulet marinées au gingembre & citron confit, patate douce rôtie, haricots verts	
CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO	18
Riz curcuma, coriandre, julienne de carotte & courgette grillée	

PETITS PLUS

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

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS (40cl) 8

GINGER ADDICT	<i>Supplément collagène «Day+» +2€</i>
Pomme, citron, gingembre	
FRESH	
Ananas, pomme, menthe fraîche	
IPANEMA	
Baies d'açaï BIO*, banane, myrtille, pomme	
LEMONANA	
Citron, menthe, limonade	
SWEET TROPICAL	
Lait de coco, banane, purée de mangue*	
CELERY KISS	
Pomme, citron, épinard, céleri	
WAKE UP	
Carotte, pomme, gingembre	
GREEN JUICE	
Concombre, pomme, gingembre	
GOOD MOOD	
Pomme, kiwi, citron	

COCKTAILS CLASSIQUES (27cl)

MOJITO ORIGINAL	9
Rhum Havana 3 ans 4 cl, citron vert, menthe fraîche, cassonnade, eau gazeuse	
APÉROL SPRITZ	9
Apérol 6 cl, Prosecco, eau gazeuse	
UGO SPRITZ	11
Liquier St Germain 6 cl, Prosecco, eau gazeuse	
EAU AQUACHIARA Plate ou gazeuse 75 cl	5
EAU DÉTOX Concombre & menthe 75 cl	5.5
THÉ GLACÉ MAISON : INFUSION PAR L'INFUSEUR	6
Cassis, hibiscus, citronnelle Infusion «Détox»	
COCA COLA, COCA COLA SANS SUCRE 33cl	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

LE BRUNCH

Samedi, Dimanche & jours fériés

ASSIETTE BRUNCH 24
FORMULE 32

—

BOISSON AU CHOIX - 25 CL

Au choix : Green juice ou Wake up ou orange pressée ou jus de pomme pressé (ou Mimosa 12 cl +6 €)

—

BOISSON CHAUDE OU THÉ GLACÉ

Au choix : Café, chocolat chaud, thé ou infusion L'Infuseur. (Cappuccino, Macchiato, ou lait végétal +1€) (Latte au choix +1.5€)

—

ASSIETTE BRUNCH

Pain brioché artisanal multigrains*, cheddar, œufs pochés, sauce hollandaise*, avocat, salade de pommes de terre, salade verte + au choix : poulet, saumon fumé ou pastrami

—

DESSERT

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

BUNS

Pain brioché artisanal multigrains* Supplément cheddar mûré +1.5	
BROOKLYN	19
Pastrami de bœuf, cornichons aigre doux, mayonnaise miel-moutarde, salade de pommes de terre, salade romaine	
OSLO	18.5
Saumon fumé, concombre, yaourt aux herbes, salade de pommes de terre, salade romaine	
CALIFORNIEN	16.5
Poulet, tomate, avocat, mayonnaise miel-moutarde, salade de pommes de terre, salade romaine	



Menu Enfant

PLAT • BOISSON • DESSERT 10

Demi pavé de saumon, ou Mini club poulet 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

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

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	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 : cassis, hibiscus, citronnelle 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

GOLDEN LATTE BIO	7
Curcuma, gingembre, poivre noir, muscade, cardamome, sucre de betterave	
BLUE LATTE BIO	
Spiruline bleue, coco, gingembre, sumac, sucre de betterave	
CHAI LATTE BIO	
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	

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.

OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU

Du Lundi au Samedi de 10h à 22h
et le Dimanche de 10h à 17h



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	17
Poulet, tomate, salade romaine, œuf dur, mayonnaise Savora, salade de pommes de terre, salade verte	
CLUB TUNA	16
Rillettes de thon à l'aneth, tomate, avocat, salade de pommes de terre, salade verte	
CLUB SAUMON	18
Saumon fumé, fromage à la crème, avocat, salade de pommes de terre, salade verte	
CLUB PASTRAMI	19
Pastrami de bœuf, cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora, salade de pommes de terre, salade verte	

TOASTS

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

DESSERTS

PÊCHE FAÇON MELBA	8.5
Chantilly végétale, coulis de fruits rouges, amandes effilées	
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	8.5
CRUMBLE POMMES	8.5
LE PLUME	9.5
Gâteau au fromage blanc allégé	
DS LIGHT «RÉÉDITION» (S) (V)	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*	5.5
Supplément Nutella ou crème sucrée ou chocolat maison +1€	
COOKIE	5.5
Chocolat-noix de pécan ou matcha-chocolat blanc	
AÇAÏ BOWL (V)	12
Açaï BIO*, banane, muesli, coco rapée, myrtille	
CAFÉ GOURMAND	10
DS light, cake du moment, mousse au chocolat	

FROZEN YOGURT (avec 2 toppings au choix) (V) 9.5

Glace au yaourt nature basse calorie
Topping supplémentaire +1€
TOPPINGS : Banane, myrtille, caramel beurré salé*, miel, noix de pécan, muesli, amandes, Nutella, sirop d'érable

VINS

	VERRE 14 cl	VERRE 25 cl	BTL 75cl
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	-	-	35
BLANCS			
IGP Côtes de Gascogne Sauvignon Gros-Manseng - Famille Dufour ^{deuxième}	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 16 cl	BTL 75cl	
Grande Réserve Brut - Pierre Domi Local	9.5	-	
Blanc de Blancs - Pierre Domi Local	-	60	
Cuvée Royale Brut - Joseph Perrier	12	65	
« R » de Ruinart Brut - Ruinart	-	90	

SHOTS (7cl)

GINGER SHOT	3.5
Pomme, gingembre	
LEMON SHOT	
Citron, gingembre	

