

DS

Café

SALADES GOURMANDES

SALADE GRECQUE  	17
Salade romaine, concombre, tomate cerise, fêta, olives Kalamata, pickles, menthe, vinaigrette balsamique	
GREEN GLOW 	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 	18
Taboulé de quinoa, halloumi, courgette grillée, salade romaine, houmous, olives Kalamata, crackers, sauce huile d'olive-citron-miel	
TAI CHI	18
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, sauce 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 	21.5
Salade romaine, pousses d'épinard, filet de thon de Tarifa, œuf poché, haricots verts, patates douces, tomates cerise, pickles, olives Kalamata, sauce huile d'olive-citron-miel	
<i>Toutes nos salades sont désormais disponibles en version VEGGIE avec notre aiguillette végétale BIO*</i>	

PLATS CHAUDS

AUBERGINE À LA PARMIGIANA 	18
Fiore di latte, coulis de tomate, roquette	
CABILLAUD MISO 	24
Cabillaud mariné au miso blanc, purée de haricots verts, brocoli bimi, coriandre	
PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME 	23
Riz curcuma, haricots verts & champignons sautés	
AIGUILLETES DE POULET 	22
Aiguillettes de poulet marinées au gingembre & citron confit, patate douce rôtie, haricots verts, coriandre	
CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO	18
Riz curcuma, julienne de carotte & courgette grillée, coriandre	

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 (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
LEMONANA	GOOD MOOD
Citron, menthe, limonade	Pomme, kiwi, citron
SWEET TROPICAL	
Banane, lait de coco, purée de mangue	

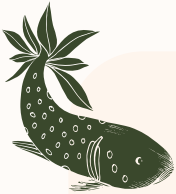
BOISSONS FRAÎCHES

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 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



BUNS

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



Menu Enfant

PLAT • BOISSON • DESSERT 10

Demi pavé de saumon, *ou* Mini club poulet *ou* thon, pomme grenaille

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.
 = sans gluten  = végétarien

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFEINÉ	3
CAFÉ NOISETTE	3.5
DOUBLE EXPRESSO	5.5
LATTE, CAPPUCCINO	6
FLAT WHITE	5.5
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>	

LES LATTE de la Main Noire 7.5

GOLDEN LATTE BIO	
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 Dimanche de 10h à 22h30



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, pommes grenaille, salade verte	
CLUB TUNA	16
Rillettes de thon à l'aneth, tomate, avocat, pommes grenaille, salade verte	
CLUB SAUMON	18
Saumon fumé, fromage à la crème, avocat, pommes grenaille, salade verte	
CLUB PASTRAMI	19
Pastrami de bœuf, cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora, pommes grenaille, 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	
<i>Avec du saumon fumé +5€</i>	

DESSERTS

TIRAMISU FRAMBOISE & SPÉCULOOS	8
CRUMBLE POMMES	8.5
LE PLUME	9.5
Gâteau au fromage blanc allégé	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	8
Crème anglaise	
CAKE DU MOMENT	5.5
Cake myrtille, glaçage citron <i>ou</i> cake aux pépites de chocolat <i>ou</i> carrot cake	
DS LIGHT	8.5
Mousse de fromage blanc allégé, coulis de fruits rouges*	
CRÊPE AU SUCRE*	5.5
<i>Supplément Nutella ou crème sucrée ou chocolat maison +1€</i>	
COOKIE	5.5
Chocolat-noix de pécan ou matcha-chocolat blanc	
AÇAÏ BOWL 	12
Açaï BIO*, banane, muesli, coco rapée, myrtille	
CAFÉ GOURMAND	10
Tiramisu framboise, DS Light, 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, noix de pécan, muesli, amandes

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			
IGP Côtes de Gascogne Sauvignon Gros-Manseng - Famille Dufour <i>début 2025</i>	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

SHOTS (7cl) 3.5

GINGER SHOT	LEMON SHOT
Pomme, gingembre	Citron, gingembre

