DS Café

PLATS CHAUDS

LASAGNES VEGGIE (V) — *17*

VELOUTÉ DE POTIMARRON & CAROTTE (V) — *12*
Lait de coco, huile de sésame

RISOTTO GOURMAND (V) — *19*
Poêlée de champignons, Grana Padano

CABILLAUD RÔTI — *27.5*
Crumble panko, pommes grenailles, salade de pois chiches, houmous

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME (GF) — *23*
Riz curcuma, haricots verts, champignons

AIGUILLETTES DE POULET (GF) — *22*
Aiguillettes de poulet(K) 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, coriandre

SPAGHETTI DE KONJAC À LA TRUFFE (GF) — *19*
Champignons sautés, Grana Padano

SPAGHETTI DE KONJAC PROVENÇALES (GF) — *19*
Légumes confits, olives Kalamata, Grana Padano

SALADES GOURMANDES

HOLI BOWL (GF) — *18.5*
Carottes rôties, pousses d'épinard, betterave, lentilles Béluga*, halloumi grillé, grenade, graines de courge & pignons, sauce huile d'olive citron-miel

TAI CHI — *18*
Salade romaine, chou chinois, chou rouge, julienne de carotte, pousses de soja, poulet(K), spaghettis de konjac, radis, cacahuète, menthe, coriandre, sauce soja-sésame

CAESAR "NEW ÉDITION" — *19.5*
Pastrami de boeuf(K) croustillant, croutons, salade romaine, émincé de poulet(K), champignons, tomates cerise, fromage Grana Padano, oignons crispy, sauce caesar

MUM TO BE (GF) — *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

CHICKEN QUINOA BOWL — *19*
Émincé de poulet(K), quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinard, chèvre frais, amandes, basilic, salade romaine, sauce huile d'olive-citron-miel

CRISPY QUINOA — *18*
Pousses d'épinard, salade romaine, quinoa, émincé de poulet(K), avocat, oignons crispy, sauce au miel

BÉLUGA BOWL (GF) (V) — *18*
Salade romaine, lentilles Béluga*, féta, patate douce, edamame, champignons, radis, graines de courge & cranberry, sauce huile d'olive citron-miel

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

PETITS PLUS

ŒUF POCHÉ	2.5
DEMI AVOCAT	3
PAIN SANS GLUTEN (2 TRANCHES)	4.5
CHAMPIGNONS SAUTÉS - HARICOTS VERTS	5
SALADE VERTE - RIZ CURCUMA - POMMES GRENAILLES	5
SAUMON FUMÉ - SAUMON CUIT MARINÉ	5
HALLOUMI GRILLÉ	5
RATATOUILLE	5

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS (40 cl) — 8.5

Collagène Day+ +2€

GINGER ADDICT
Pomme, citron, gingembre

GOOD MOOD
Pomme, kiwi, citron

WAKE UP
Carotte, pomme, gingembre

GREEN JUICE
Concombre, pomme, gingembre

COCKTAILS SIGNATURE (40 cl)

Collagène Day + ou Protéine vanille + 2 €

SWEET TROPICAL — *8.5*
Lait de coco, banane, purée de mangue

PEANUT SHAKE — *9.5*
Lait d'avoine, banane, cacao, beurre de cacahuète, protéine vanille

IPANEMA — *9.5*
Baies d'açaï BIO', banane, myrtille, pomme

DR GOLD — *9.5*
Orange, mangue, curcuma, gingembre

PINK VELVET — *9.5*
Lait d'amande, fruits rouges, banane, graines de chia, collagène

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
THÉ GLACÉ MAISON & INFUSION DÉTOX PAR L'INFUSEUR	5.5
Cassis, hibiscus, citronnelle	
BIÈRE PRESSION MORETTI 25 cl / 50 cl	5.9 / 8.5

LE BRUNCH

Samedi, Dimanche & jours fériés

ASSIETTE BRUNCH *24*
FORMULE *33*

À ACCOMPAGNER D'UNE COUPE DE MIMOSA +12€
Champagne Langlet, jus d'orange, Cointreau (1 cl)

—

COCKTAIL FRAIS PRESSÉ (25 cl)
Au choix : Green juice *ou* wake up

—

BOISSON CHAUDE
Au choix : Café, thé *ou* infusion L'Infuseur.
Cappuccino, flat white, latte, lait végétal ou chocolat chaud maison +1€
Matcha Latte (Strawberry ou Mango) +3 €

—

ASSIETTE BRUNCH
Pain brioché artisanal multigrains*, cheddar,
œufs pochés, sauce hollandaise*, avocat,
pommes grenailles, salade verte,
+ Au choix : saumon fumé, poulet(K), dinde(K) *ou* pastrami(K)

—

DESSERTS
fromage blanc 0%, muesli & miel
ou
pancakes, fruits frais, sirop d'érable
ou
pancakes, bananes, caramel beurre salé & noix de pécan

BUNS

Pain brioché artisanal multigrains*
Supplément cheddar +1.5€

BROOKLYN — *19*
Pastrami de boeuf, cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora, pommes grenailles, salade verte

OSLO — *18.5*
Saumon fumé, concombre, yaourt aux herbes, pommes grenailles, salade verte

CALIFORNIEN — *17.5*
Poulet, tomate, romaine, oeuf dur, mayonnaise Savora,pommes grenailles, salade verte

NAPOLI — *16.5*
Tomates séchées, courgette, aubergine, fromage fiore di latte, pesto, pommes grenailles, salade verte

Menu Enfant

PLAT + BOISSON + DESSERT *10*

Demi pavé de saumon *ou* Mini club dinde *ou* poulet,
pommes grenailles *ou* riz
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.
(GF) = sans gluten (V) = végétarien

COFFEE

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	3
ALLONGÉ	3
AMERICANO	3
CAFÉ NOISETTE	3.5
DOUBLE EXPRESSO	4.5
CAPPUCCINO	5
FLAT WHITE	5.5
MOCHA	6

NOT COFFEE

CHOCOLAT CHAUD MAISON	6
THÉS BIO & INFUSION PAR L'INFUSEUR Thé vert Sencha, thé vert menthe, thé vert gingembre, thé Earl grey, Rooibos vanille. Infusion "Détox"	6

LATTE *Hot or cold*

LATTE	5.5
GOLDEN LATTE BIO	6.5
BLUE LATTE BIO	6.5
CHAI LATTE BIO	6.5
PUMPKIN SPICE LATTE	6.5
UBE LATTE *Mango ou strawberry + 0.50 €*	6.5
PEANUT BUTTER LATTE	6.5
PISTACHIO LATTE	6.5
ROSE CARDAMOME LATTE	6.5

MATCHA *Hot or cold*

MATCHA LATTE *Mango ou strawberry + 0.50 €*	6

Lait végétal ou sirop de vanille ou caramel +1€
Collagène Day + ou crème de pistache ou protéine vanille +2€

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

Lundi à vendredi 9h-22h30
et Samedi et dimanche 10h-22h30

PIADINAS

Galette de blé non levée légèrement toastée

PIADINA VEGGIE (V) — *18*
Pesto, courgettes & poivrons grillés, tomates confites, fromage fiore di latte, salade verte

PIADINA POULET — *18*
Pesto rosso, poulet, tomates confites, fromage fiore di latte, salade verte

PIADINA THON — *18*
Tomates confites, miettes de thon, œuf poché, fromage fiore di latte, salade verte

CLUBS SANDWICHS

Supplément cheddar +1.5€

CLUB POULET OU DINDE FUMÉE — *17*
Poulet(K) *ou* dinde fumée(K), tomate, salade romaine, œuf dur, mayonnaise, pommes grenailles, salade verte

CLUB TUNA — *16*
Rillette de thon à l'aneth, tomate, avocat, pommes grenailles, salade verte

CLUB SAUMON — *18*
Saumon fumé, fromage à la crème, avocat, pommes grenailles, salade verte

CLUB PASTRAMI — *19*
Pastrami de bœuf(K), cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora, pommes grenailles, salade verte

CLUB DUO — *19*
Pastrami de bœuf(K), dinde fumée(K), cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora, pommes grenailles, salade verte

TOASTS

Avec notre pain naturellement sans gluten BIO +2€

AVOCADO TOAST — *17*
Pain nordique BIO, avocat slicé, féta, œuf poché, grenade, sésame, salade verte
Avec du saumon fumé ou halloumi grillé +5€

SPICY TUNA TOAST — *15*
Rillette de thon, mayonnaise épicée, algues torréfiées, salade asiatique

DESSERTS

CRUMBLE POMMES	8.5
MOELLEUX AU CHOCOLAT Crème anglaise	8.5
LE PLUME Gâteau au fromage blanc allégé	9.5
PECAN PIE (GF)	9.5
DS LIGHT Mousse de fromage blanc allégé, coulis de fruits rouges	8.5
PANNA COTTA AU LAIT D'AMANDE (GF) (V) Coulis mangue passion	8.5
TIRAMISU FRAMBOISE & SPÉCULOOS	8
CAKE DU MOMENT Carrot cake *ou* banana bread *ou* cake aux pépites de chocolat	5.5
COOKIE Chocolat-noix de pécan ou pumpkin spice *ou* matcha-chocolat blanc	5.5
CRÊPE' Au choix : au sucre ou Nutella ou confiture de framboise ou miel ou caramel beurre salé, chocolat maison +1€	5.5
AÇAÏ BOWL (V) Açaï BIO', banane, muesli, coco râpée, myrtille, chia pudding, beurre de cacahuète	12.5
CAFÉ GOURMAND DS light, tiramisu framboise, cake du moment	10

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 *demi sec*	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
PROSECCO SPUMANTE DOC SARTORI	6.5		34

SHOTS (7 cl) *3.5*

GINGER SHOT
Pomme, gingembre

LEMON SHOT
Citron, gingembre

GOLDEN SHOT
Citron, gingembre, curcuma

GOOD FOOD GOOD MOOD