DS Café

A PARTAGER...OU PAS ! *à partir de 16 h*

HOUMOUS OU GUACAMOLE & TOASTS *9*

HALLOUMI STICKS *12*

FALAFELS & SAUCE TAHINI 6 pièces *6*

GRANDE PLANCHE VEGGIE *24*
houmous, guacamole, légumes grillés, tomme de brebis, comté AOP, toasts

PLATS CHAUDS

LASAGNE VEGGIE (V) *17*
Coulis de tomate, Grana Padano

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

RISOTTO GOURMAND (V) *19.5*
Poêlée de champignons, Grana Padano

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

AIGUILLETTES DE POULET (GF) *22*
Aiguillettes de poulet marinées au gingembre & citron confit, patate douce rôtie, haricots verts

CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO *19.5*
Riz curcuma, julienne de carotte & courgette, coriandre

SPAGHETTI DE KONJAC À LA TRUFFE (GF) *21*
Champignons sautés, Grana Padano

SPAGHETTI DE KONJAC PROVENÇALES (GF) *20*
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, huile d'olive citron-miel

TAI CHI *19*
Salade romaine, chou chinois, chou rouge, julienne de carotte, pousses de soja, poulet, spaghettis de konjac, radis, cacahuète, menthe, coriandre, sauce soja-sésame

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

MUM TO BE (GF) *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

CHICKEN QUINOA BOWL *19.5*
Émincé de poulet, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinard, chèvre frais, amandes, basilic, salade romaine, sauce huile d'olive-citron-miel

CRISPY QUINOA *19*
Pousses d'épinard, salade romaine, quinoa, émincé de poulet, avocat, oignons crispy, sauce au miel

BÉLUGA BOWL (GF) (V) *18.5*
Salade romaine, lentilles Béluga*, féta, patate douce, edamame, champignons, radis, graines de courge & cranberry, 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 *3.5*
HALLOUMI GRILLÉ *5*
RATATOUILLE *4.5*
CHAMPIGNONS SAUTÉS - HARICOTS VERTS *5*
SALADE VERTE - RIZ CURCUMA- POMMES GRENAILLES *5*
SAUMON FUMÉ - SAUMON CUIT MARINÉ *5*
PAIN SANS GLUTEN (2 TRANCHES) *3.5*

LE BRUNCH

Les dimanches de 11h à 16h
Pensez à réserver

ASSIETTE BRUNCH *24*
FORMULE *30*

CHAMPAGNE HENRIOT
MAISON FONDÉE EN 1808

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

—

COCKTAIL FRAIS PRESSÉ (25 cl)
Au choix : Orange ou cocktail du jour

—

BOISSON CHAUDE
Au choix : Café, chocolat chaud, thé *ou* infusion L'Infuseur.
Cappuccino, flat white ou lait végétal +1€
Latte au choix +1.5€

—

ASSIETTE BRUNCH
Pain brioché artisanal multigrains*,
œufs pochés, sauce Hollandaise*, avocat,
pommes grenailles, salade Romaine,
+ au choix : poulet, saumon fumé, halloumi grillé *ou* pastrami +1€
Cheddar +1.5€

—

DESSERT
fromage blanc 0%, muesli & miel
ou cake du moment
ou Pancakes, bananes, caramel beurre salé & noix de pécan +3€

PIADINAS

Galette de blé non levée légèrement toastée

PIADINA VEGGIE (V) *18.5*
Pesto, courgettes & poivrons grillés, tomates confites, fromage fiore di latte, salade verte

PIADINA POULET *18.5*
Pesto rosso, tomates confites, fromage fiore di latte, salade verte

PIADINA THON *18.5*
Tomates confites, miettes de thon, œuf poché, fiore di latte, salade verte

MENU ENFANT

PLAT + BOISSON + DESSERT *13.5*
Demi pavé de saumon, *ou* Mini club poulet
ou thon *ou* émincé de poulet,
pommes grenailles *ou* haricot 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 Jeudi de 11h à 19h,
le Vendredi et Samedi de 11h à 22h30
et le Dimanche 11h à 21h

CLUBS SANDWICHS

Supplément cheddar +1.5€

CLUB POULET *18.5*
Poulet, tomate, salade romaine, œuf dur, mayonnaise, pommes grenaille, salade verte

CLUB TUNA *17*
Rillette de thon à l'aneth, tomate, avocat, pommes grenaille, salade verte

CLUB SAUMON *21*
Saumon fumé, fromage à la crème, avocat, pommes grenaille, salade verte

CLUB PASTRAMI *21*
Pastrami de bœuf, cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora, pommes grenaille, salade verte

TOASTS

Avec notre pain naturellement sans gluten BIO +2€

AVOCADO TOAST *17.5*
Pain nordique BIO, avocat slicé, féta, œuf poché grenade, sésame, salade verte
Avec du saumon fumé +5€

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

DESSERTS

CRUMBLE POMMES *8.5*
MOELLEUX AU CHOCOLAT *8.5*
FLAN COCO (GF) *8*
PECAN PIE (GF) *9.5*
PANNACOTTA AU LAIT D'AMANDE *8.5*
Coulis mangue-passion
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR (GF) *8.5*
CAKE DU MOMENT *5.5*
Carrot cake *ou* banana bread *ou* cake aux pépites de chocolat
COOKIE *5.5*
Chocolat-noix de pécan ou pumpkin spice
CRÊPE AU SUCRE* *5.5*
Supplément Nutella ou crème sucrée ou chocolat maison +2€
ACAI BOWL *12.5*
Chia pudding, acai bio, banane, granola, myrtille, coco rapée
CAFÉ OU THÉ GOURMAND *10*
Pannacotta au lait d'amande, mousse au chocolat noir, 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

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS (40 cl) *8.5*

Collagène Day + ou Protéine vanille +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) *9.5*

Collagène Day + ou Protéine vanille + 2 €

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

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

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

DR GOLD
Orange, mangue, curcuma, gingembre

COCKTAILS CLASSIQUES (27 cl)

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 *5.5*
COCA COLA, COCA COLA SANS SUCRE 33 cl *5.5*
THÉ GLACÉ MAISON Thé noir, menthe fraîche, citron ou sirop de pêche 40 cl *6*
PERRIER 33 cl *5.5*
TONIC OU GINGER BEER FEVER TREE 20 cl *5.5*
CITRONNADE 40 cl *5.5*
KIR VIN BLANC Cassis, pêche ou mûre 14 cl *7*
LILLET BLANC 8 cl *6.5*
BIÈRE PRESSION MORETTI 25 cl / 50 cl *5.5 / 9.5*

COFFEE

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ *2.5*
CORTADO *3.2*
DOUBLE EXPRESSO *5*
FLAT WHITE - CAPUCCINO *5*

NOT COFFEE

CHOCOLAT CHAUD ***avec crème sucrée +1€*** 6.5
THÉS BIO & INFUSION PAR L'INFUSEUR *6*
Thé vert Sencha, thé vert menthe, thé vert gingembre, thé Earl grey, Rooiboos vanille. Infusion "Détox"

LATTE *Hot or cold*

LATTE *6*
GOLDEN LATTE BIO *6.5*
BLUE LATTE BIO *6.5*
CHAI LATTE BIO *6.5*
UBE LATTE *6.5*
PEANUT LATTE *6.5*
Latte, beurre de cacahuète
PISTACHIO LATTE *6.5*
Latte, crème de pistache

MATCHA *Hot or cold*

MATCHA LATTE *6.5*
PISTACHIO MATCHA LATTE *8*
Matcha latte, crème de pistache
PEANUT MATCHA LATTE *8*
Matcha latte, beurre de cacahuète

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

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		*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) *3.5*

GINGER SHOT
Pomme, gingembre

LEMON SHOT
Citron, gingembre

GOOD FOOD GOOD MOOD

ENGLISH MENU

DSCAFE.FR DSCAFEBORDEAUX