DS Café

OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU

Du Lundi au Samedi 10h à 20h30
Le Dimanche de 11h à 20h

PLATS CHAUDS

GRATIN DE LÉGUMES (V) — *16*
Courgette, brocoli & chèvre frais

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

RISOTTO GOURMAND (V) — *19*
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(K) marinées au gingembre & citron confit, patate douce rôtie, haricots verts

CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO — *18*
Riz curcuma, julienne de carotte & courgette

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, huile d'olive citron-miel

TAI CHI — *19*
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) — *22*
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(K), 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(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, 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*
HALLOUMI GRILLÉ	*5*
RATATOUILLE	*5*
CHAMPIGNONS SAUTÉS - HARICOTS VERTS	*5*
SALADE VERTE - RIZ CURCUMA- POMMES GRENAILLES	*5*
SAUMON FUMÉ - SAUMON CUIT MARINÉ	*5*
PAIN SANS GLUTEN (2 TRANCHES)	*4.5*

LE BRUNCH

Samedi, Dimanche & jours fériés

ASSIETTE BRUNCH *24*
FORMULE *32*

—

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

—

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

—

ASSIETTE BRUNCH
Pain brioché artisanal multigrains*, cheddar, œufs pochés, sauce Hollandaise*, avocat, pommes grenailles, salade Romaine, saumon fumé *ou* dinde fumée(K) *ou* pastrami de bœuf(K) +2€

—

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

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 torréfiée, salade asiatique

MENU ENFANT

PLAT + BOISSON + DESSERT *10*

Demi pavé de saumon, *ou* Mini club dinde *ou* thon, pommes grenailles
Sirop à l'eau *ou* jus de pomme pressé
Crêpe au sucre *ou* Nutella, *ou* Cake du moment

CLUBS SANDWICHS

Supplément cheddar +1.5€

CLUB POULET OU DINDE FUMÉE — *18.5*
Poulet(K) *ou* dinde fumée(K), 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 — *22*
Pastrami de bœuf(K), cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora, pommes grenaille, salade verte

CLUB DUO — *21*
Pastrami de bœuf(K), dinde fumée(K), cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora, pommes grenaille, salade verte

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 — *19*
Pesto rosso, tomates confites, fromage fiore di latte, salade verte

PIADINA THON — *19*
Tomates confites, miettes de thon, œuf poché, fiore di latte, salade verte

DESSERTS

CRUMBLE POMMES — *8.5*

MOELLEUX AU CHOCOLAT — *8.5*

LE PLUME — *9.5*
Gâteau au fromage blanc allégé

PECAN PIE (GF) — *9.5*

PANACOTTA AU LAIT D'AMANDE (GF) (V) — *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€

CAFÉ GOURMAND — *10*
DS light, 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) — *9.5*

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

BOISSONS FRAÎCHES

EVIAN OU BADOIT 50 cl	*5.5*
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*
BIÈRE PRESSION MORETTI 25 cl / 50 cl	*5.9 / 8.5*

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.

COFFEE

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	*3*
CORTADO	*3.5*
DOUBLE EXPRESSO	*5.5*
FLAT WHITE - CAPUCCINO	*6*

NOT COFFEE

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

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*
PAEANUT LATTE Latte, beurre de cacahuète	*6.5*
PISTACHIO LATTE Latte, crème de pistache	*6.5*

MATCHA *Hot or cold*

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

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

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*
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*
ROSÉ			
Vin de France Gris de Gris Les Oliviers - Domaine des Captives BIO	*6*	*9*	*29*

SHOTS (7 cl) *3.5*

GINGER SHOT
Pomme, gingembre

LEMON SHOT
Citron, gingembre

GOOD FOOD GOOD MOOD

DSCAFE.FR DSCAFE