# DS Café

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

## LE BRUNCH

**ASSIETTE BRUNCH** *24*
**FORMULE** *32*

—

**COCKTAIL FRAIS PRESSÉ** (25 cl)
*Au choix :* Green juice *ou* Wake up
*ou* jus d'orange *ou* jus de pomme pressé

—

**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*, cheddar, œufs pochés, sauce Hollandaise*, avocat, pommes grenailles, salade Romaine,
+ au choix : poulet, saumon fumé, halloumi grillé ou pastrami

—

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

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

| | |
|---|---|
| HOUMOUS, GUACAMOLE OU CAVIAR D'AUBERGINE & TOASTS | *9* |
| HALLOUMI STICKS | *12* |
| CRUMBLE DE LÉGUMES, GRANA PADANO | *12* |
| DUO DE MINI CLUBS POULET & THON | *12* |
| TRIO DE TARTINADES : HOUMOUS, GUACAMOLE, CAVIAR D'AUBERGINE | *12* |

## 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 +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 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.
(GF) = sans gluten (V) = végétarien

## 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** (V) — *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

**PIADINA PASTRAMI** — *20*
Pesto rosso, tomates confites, fromage fiore di latte, salade verte

## 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** — *22*
Pastrami de bœuf, cornichons, émincé de chou, mayonnaise Savora, pommes grenaille, salade verte

## DESSERTS

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

## COCKTAILS FRAIS PRESSÉS (40 cl) — *8*

***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*

***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)

**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*
Liqueur St Germain 6 cl, Prosecco, eau gazeuse

## 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* |
| 1664 0.0° 33 cl | *6.5* |
| BIÈRE 1664 BLONDE 25 cl / 50 cl | *5.9 / 8.5* |
| BIERE 1664 BLANCHE 25 cl / 50 cl | *6.2 / 9* |
| BIÈRE GRIMBERGEN ROUGE 25 cl / 50 cl | *6.5 / 8.5* |

## COFFEE

| | |
|---|---|
| CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ | *2.8* |
| CORTADO | *3.2* |
| DOUBLE EXPRESSO | *5* |
| FLAT WHITE - CAPUCCINO | *5* |

## NOT COFFEE

| | |
|---|---|
| CHOCOLAT CHAUD | *6* |
| THÉS BIO & INFUSION PAR L'INFUSEUR<br>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* |
| PEANUT LATTE<br>Latte, beurre de cacahuète | *6.5* |
| PISTACHIO LATTE<br>Latte, crème de pistache | *6.5* |

## MATCHA *Hot or cold*

| | |
|---|---|
| MATCHA LATTE | *6.5* |
| PISTACHIO MATCHA LATTE<br>Matcha latte, crème de pistache | *8* |
| PEANUT MATCHA LATTE<br>Matcha latte, beurre de cacahuète | *8* |
| ICE FRUIT MATCHA LATTE<br>Mangue ou fraise | *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 |
| Graves AOP - Château les Majureaux | | | 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 |

## CHAMPAGNES

| | VERRE 12 cl | BTL 75 cl |
|---|---|---|
| Grande Réserve Brut - Pierre Domi *local* | 10 | - |
| Blanc de Blancs - Pierre Domi *local* | - | 60 |
| Cuvée Royale Brut - Joseph Perrier | 12 | 65 |
| Blanc de blanc brut nature - EPC *local* | 14 | 80 |
| « R» de Ruinart Brut - Ruinart | - | 90 |

## SHOTS (7 cl) *3.5*

**GINGER SHOT**
Pomme, gingembre

**LEMON SHOT**
Citron, gingembre

GOOD FOOD GOOD MOOD

**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.