



PLATS CHAUDS

- RISOTTO GOURMAND*** 18
Butternut & champignons sautés, edamame*, noisettes grillées, fromage Grana Padano
- GRATIN DE LÉGUMES AU BASILIC** 18
Salade romaine
- VELOUTÉ DE COURGETTE** 13
Fêta & basilic
- CABILLAUD* MARINÉ AU SATÉ & SOJA** 25
Sauce curry-coco
- SPAGHETTIS DE KONJAC** 25
Crème coco-citron, saumon cuit mariné, julienne de carotte & courgette, amandes grillées
- PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME** 24
Riz curcuma, haricots verts* et champignons sautés, huile d'olive, citron
- AIGUILLETES DE POULET MARINÉ® AU GINGEMBRE ET CITRON CONFIT** 22
Patate douce rôtie, tagliatelles de courgette
- CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO** 19
Riz curcuma, julienne de carotte & courgette grillée
Disponible également en version veggie avec notre aiguillette végétale BIO*

SALADES GOURMANDES

- BELUGA BOWL** 18
Salade romaine, lentilles Béluga*, fêta, patate douce, edamame*, champignons, graines de courge & cranberry, huile d'olive-citron-miel
- CHICKEN QUINOA BOWL** 19
Émincé de poulet®, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinards, chèvre frais, amandes, basilic, salade romaine, sauce huile d'olive-citron-miel
- CRISPY QUINOA** 18.5
Pousses d'épinards, salade romaine, quinoa, émincé de poulet®, avocat, oignons crispy, sauce au miel
- SALADE THAÏ** 18
Salade romaine, poulet®, nouilles de konjac, pousses de soja, julienne de carotte & courgette, coriandre, sauce soja sésame
- CAESAR** 18
Salade romaine, émincé de poulet®, champignons, tomates cerise, fromage Grana Padano, oignons crispy, sauce caesar
- MUM TO BE** 21.5
Saumon cuit mariné soja sésame, haricots verts*, edamame*, champignons sautés, patate douce, fromage Grana Padano, graines de lin, amandes, huile d'olive citron

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

PETITS PLUS

- POMMES GRENAILLES** 3
- SALADE VERTE** 2.5
- HARICOTS VERTS*** 3
- CHAMPIGNONS SAUTÉS** 3
- RIZ CURCUMA** 3

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS 40cl 9.5

- GINGER ADDICT**
Pomme, citron, gingembre
- CELERY KISS**
Pomme, citron, céleri, épinard
- FRESH**
Ananas, pomme, menthe fraîche
- WAKE UP**
Carotte, pomme, gingembre
- IPANEMA**
Baies d'açaï BIO*, banane, myrtille, pomme
- GREEN JUICE**
Concombre, pomme, gingembre
- SWEET TROPICAL**
Lait de coco, banane, purée de mangue*
- GOOD MOOD**
Pomme, kiwi, citron

COCKTAILS CLASSIQUES

- MOJITO ORIGINAL** 9
Rhum Havana 3 ans 4 cl, citron vert, menthe fraîche, cassonade, 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** 5.5
Plate ou gazeuse 75cl
- EAU DÉTOX** 6
Concombre & menthe 75cl
- COCA COLA, COCA COLA SANS SUCRE** 5.5
33cl
- FUZETEA** 5
Pêche 25cl
- PERRIER** 5.5
33cl
- BIÈRE PRESSION MORETTI** 6.5 / 9.5
25cl / 50cl

Le Brunch
Samedi et Dimanche de 12h à 18h

L'ASSIETTE BRUNCH 24
FORMULE 32

- COCKTAIL PRESSÉ - 25 cl**
Au choix : Green juice ou Wake up
- BOISSON CHAUDE**
Au choix : Café, chocolat chaud, thé ou infusion Mariage Frères (Cappuccino, Macchiato, ou lait végétal + 1)
- LA BOULANGERIE**
Baguette Tradition, Pain multigrains, beurre et confiture
- ASSIETTE BRUNCH : BUNS BENEDICT**
Pain brioché artisanal multigrains*, cheddar mûré, œufs pochés, sauce hollandaise*, avocat, saumon fumé ou dinde fumée® ou pastrami de bœuf®, pommes grenailles, salade romaine
- DESSERT**
Au choix : Banana bread ou Compote de pommes

PIADINAS

- PIADINA VEGGIE** 18.5
Tomates séchées, courgette, champignons, mozzarella, pesto
- PIADINA POULET** 18.5
Tomate, mozzarella, émincé de poulet®, salade romaine
- PIADINA THON** 18.5
Tomate, mozzarella, miettes de thon, œuf poché, salade romaine

AVOCADO

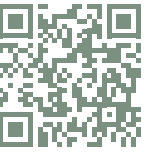
- AVOCADO TOAST** 18
Pain nordique multigrains, avocat frais, fêta, grenade, sésame, salade romaine
Supplément œuf poché +2.5 - Avec du saumon fumé +3.5

Menu Enfant

PLAT + BOISSON + DESSERT 10
Emincé de poulet ou Demi pavé de saumon ou Mini club thon, pommes grenailles
Sirop à l'eau ou jus de pomme pressé
Mini cake pépites de chocolat ou mini crêpe

OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU

LUNDI- SAMEDI : 10H-20H30
DIMANCHE : 11H-20H



DS CAFE
DSCAFE.FR

BUNS

Pain brioché artisanal multigrains*

- BROOKLYN** 18
Pastrami de bœuf®, cornichons aigre doux, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade romaine
Supplément cheddar mûré +1.5
- OSLO** 19.5
Saumon fumé, concombre, yaourt aux herbes, pommes grenailles, salade romaine
- NAPOLI** 16
Tomates séchées, courgette, champignon, mozzarella fondue, pesto
- CALIFORNIEN** 17
Poulet® ou dinde fumée®, tomate, avocat, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade romaine

CLUBS SANDWICHES

- CLUB POULET OU DINDE FUMÉE** 16
Pain aux céréales toasté, poulet® ou dinde fumée®, tomate, avocat, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade romaine
- CLUB TUNA** 16
Pain aux céréales toasté, rillette de thon, tomate, avocat, pommes grenailles, salade romaine
- CLUB SAUMON** 19
Pain aux céréales toasté, saumon fumé, fromage à la crème, avocat, pommes grenailles, salade romaine
- CLUB PASTRAMI** 18
Pastrami de bœuf®, cornichons aigre doux, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade romaine

DESSERTS

- CRUMBLE POMMES** 8.5
- FONDANT CHOCOLAT VALRHONA** 9.5
Sans sucre & sans gluten, crème sucrée
- TIRAMISU ORÉO** 8.5
- LE PLUME** 9.5
Gâteau au fromage blanc allégé
- DS LIGHT** 8.5
Mousse de fromage blanc allégé coulis de fruits rouges*
- MOELLEUX AU CHOCOLAT** 9
Crème anglaise
- CAKE DU MOMENT** 6.5
Pépites de chocolat ou citron-pavot
- FLAN COCO** 9
Sans gluten & sans lactose
- COMPOTE DE POMME TIÈDE** 6.5
Sans sucre ajouté
- CRÊPES AU SUCRE*** 5.5
Supplément Nutella ou crème sucrée +1
- AÇAÏ BOWL** 10
Açaï BIO*, banane, muesli, coco rapée, kiwi, myrtille
- CAFÉ GOURMAND** 10
DS light, tiramisu Oréo, compotes de pommes

BOISSONS CHAUDES

- CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ** 3
- CAFÉ NOISETTE** 3.5
- DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ CRÈME** 5.5
- GRANDE LATTE MACCHIATO, CAPPUCCINO** 6
- CHOCOLAT CHAUD** 6
- GREEN MATCHA LATTE** 7
- THÉS MARIAGE FRÈRES** 6
Rouge bourbon, Casablanca, Jasmin mandarin, Fuji yama, Earl Grey impérial, Marco Polo, Infusion dream tea.
- Les boissons lactées peuvent être servies au lait végétal +1

LES LATTE BIO

de la Main Noire 7.5

- GOLDEN LATTE**
Curcuma, gingembre, poivre noir, muscade, cardamome, sucre de bettrave
- BLUE LATTE**
Spiruline bleue, coco, gingembre, sumac, sucre de bettrave
- CHAI LATTE**
Thé noir Rukeri AOP, poivre noir, gingembre, cannelle, cardamome, clou de girofle, sucre de bettrave

VINS

- | | VERRE
14 cl | BTLE
75 cl |
|--|----------------|---------------|
| VIN ROUGE
Saint Nicolas de Bourgueil AOP "Domaine des Pins" | 7.5 | 28 |
| VIN BLANC
Pays d'Oc IGP Chardonnay "Cellier du Pic" | 5.5 | 25 |
| VIN ROSÉ
Vin de France BIO Cuvée des Oliviers "Domaine des Captives" | 6.5 | 26 |

SHOTS

7cl 3.9

- GINGER SHOT**
Pomme, gingembre
- LEMON SHOT**
Citron, gingembre

🌱 = sans gluten 🌿 = végétarien 🍷 = Recettes les plus faibles en calories de la catégorie, calculées par la nutritionniste Alexandra Murcier



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. Paiements acceptés : Tickets restaurant, CB, American Express. Prix nets en euros, service et TVA inclus. * Produit surgelé. Une carafe d'eau potable sera mise à votre disposition gratuitement sur demande. Liste des allergènes sur demande.