



## PLATS CHAUDS

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

## SALADES GOURMANDES

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

<b>POMMES GRENAILLES</b>	3
<b>SALADE VERTE</b>	2.5
<b>HARICOTS VERTS*</b>	3
<b>CHAMPIGNONS SAUTÉS</b>	3
<b>RIZ CURCUMA</b>	3

**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 mûr, 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

*Galette de blé non levée légèrement toastée*

<b>PIADINA VEGGIE</b>	18.5
Tomates séchées, courgette, champignons, mozzarella, pesto	
<b>PIADINA POULET</b>	18.5
Tomate, mozzarella, émincé de poulet®, salade romaine	
<b>PIADINA THON</b>	18.5
Tomate, mozzarella, miettes de thon, œuf poché, salade romaine	

## AVOCADO

<b>AVOCADO TOAST</b>	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



DSCAFE  
DSCAFE.FR

## BUNS

*Pain brioché artisanal multigrains\**

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

## CLUBS SANDWICHES

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

## DESSERTS

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

## COCKTAILS FRAIS PRESSÉS 40cl 9.5

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

## COCKTAILS CLASSIQUES

<b>MOJITO ORIGINAL</b>	9
Rhum Havana 3 ans 4 cl, citron vert, menthe fraîche, cassonnade, eau gazeuse	
<b>APÉROL SPRITZ</b>	9
Apérol 6 cl, Prosecco, eau gazeuse	
<b>UGO SPRITZ</b>	11
Liqueur St Germain 6 cl, Prosecco, eau gazeuse	

## BOISSONS FRAÎCHES

<b>EAU AQUACHIARA</b> Plate ou gazeuse 75cl	5.5
<b>EAU DÉTOX</b> Concombre & menthe 75cl	6
<b>COCA COLA, COCA COLA SANS SUCRE</b> 33cl	5.5
<b>FUZETEA</b> Pêche 25cl	5
<b>PERRIER</b> 33cl	5.5
<b>BIÈRE PRESSION MORETTI</b> 25cl / 50cl	6.5 / 9.5

## BOISSONS CHAUDES

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

## LES LATTE BIO

*de la Main Noire 7.5*

<b>GOLDEN LATTE</b>	
Curcuma, gingembre, poivre noir, muscade, cardamome, sucre de betterave	
<b>BLUE LATTE</b>	
Spiruline bleue, coco, gingembre, sumac, sucre de betterave	
<b>CHAI LATTE</b>	
Thé noir Rukeri AOP, poivre noir, gingembre, cannelle, cardamome, clou de girofle, sucre de betterave	

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.

## VINS

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

## SHOTS

*7cl 3.9*

<b>GINGER SHOT</b>	<b>LEMON SHOT</b>
Pomme, gingembre	Citron, gingembre

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

