

# DS Café

## ENTRÉES

<b>CARPACCIO DE COURGETTE, RICOTTA DI BUFALA</b> 	8.5
Grana Padano	
<b>HOUMOUS</b>	8.5
Pois chiche grillés, zaatar, crackers multigraines	
<b>PLANCHE À PARTAGER à partir de 16h</b>	18
Courgette, aubergine & poivron grillé, tapenade, scrochiarella*, condiment tomate, halloumi grillé, radis & beurre-sésame-citron	

## SALADES GOURMANDES

<b>MIDDLE EAST</b> 	18
Salade romaine & roquette, tomate cerise, concombre, fêta DOP affinée, houmous, falafels*, fenouil, radis, sumac	
<b>SMASH BOWL</b>	19.5
Salade romaine, concombre, saumon cuit mariné soja sésame, tomate cerise, cébette, pommes grenailles croustillantes, oignons frits, sauce yaourt grec & aneth	
<b>HALLOUMI</b>  	19
Roquette, pousses d'épinard, courgette, aubergine & poivron grillé, halloumi grillé, pignons de pin, olives, vinaigrette balsamique	
<b>CHICKEN QUINOA BOWL</b>	19
Émincé de poulet  , quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinard, fêta, amandes, basilic, salade romaine, sauce huile d'olive-citron-miel	
<b>CRISPY QUINOA</b>	18.5
Pousses d'épinard, 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>SALADE CHINOISE</b>	18
Salade romaine, chou chinois, chou rouge, émincé de poulet  , carotte, soja, radis, coriandre, cacahuète, vinaigrette asiatique, chips d'algues	
<b>SWEET NIÇOISE</b> 	19
Pousses d'épinard, haricots verts, tomates cerise, filet de thon de Tarifa, œuf poché, patate douce, oignon rouge, olives, huile d'olive-citron-miel	

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



## Menu Enfant

PLAT + BOISSON + DESSERT 10

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

## LE BRUNCH

Samedi, Dimanche & jours fériés

### 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 L'Infuseur (Cappuccino, Macchiato, *ou* lait végétal + 1)*

---

**LA BOULANGERIE**  
Baguette Tradition, Pain multigraines, Beurre et Confiture.

---

**ASSIETTE BRUNCH : BUNS BENEDICT**  
Pain brioché artisanal Multigrains\*, Cheddar Maturé, Œufs pochés, Sauce Hollandaise\*, Avocat, Saumon fumé *ou* Dinde fumée  *ou* Pastrami de Bœuf , Pommes Grenailles, Salade Romaine.

---

**DESSERT**  
*Au choix : Cake myrtille, glaçage citron, *ou* Chia pudding au lait d'amande, compotée de fruits rouges.*

## PLATS CHAUDS

<b>AUBERGINE À LA PARMIGIANA</b> 	19
Fromage flore di latte, coulis de tomate, roquette	
<b>CABILLAUD RÔTI</b>  	22
Fondue de courgette & tomate, edamame, olives	
<b>PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME</b>	24
Riz curcuma & brocoli grillé, salade croquante	
<b>CURRY DE POULET AU LAIT DE COCO</b>	19
Riz curcuma, julienne de carotte & courgette grillée	

## PETITS PLUS

<b>ŒUF POCHÉ</b>	2.5
<b>DEMI AVOCAT</b>	3
<b>HALLOUMI GRILLÉ - FÊTA DOP AFFINÉE</b>	4
<b>SALADE VERTE - RIZ CURCUMA- POMMES GRENAILLES</b>	4
<b>SAUMON FUMÉ - SAUMON CUIT MARINÉ - FALAFELS 6 PIÈCES</b>	5

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.

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

## OUVERT 7J/7J SERVICE CONTINU

Du Lundi au Samedi de 10h à 20h30

Le Dimanche de 11h à 20h



## BUNS

Pain brioché artisanal multigrains\* *Supplément cheddar maturé + 1.5*

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

## CLUBS SANDWICHES

<b>CLUB POULET OU DINDE FUMÉE</b>	16
Poulet  <i>ou</i> dinde fumée  , tomate, avocat, mayonnaise miel-moutarde, pommes grenailles, salade romaine	
<b>CLUB TUNA</b>	16
Rillettes de thon, tomate, avocat, pommes grenailles, salade romaine	
<b>CLUB SAUMON</b>	19
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	
<b>CLUB DUO</b>	18
Dinde fumée  & pastrami de bœuf  , cornichons aigre doux, mayonnaise miel-moutarde	

## AVOCADO

<b>AVOCADO TOAST</b>	17
Pain nordique BIO, écrasé d'avocat, œuf poché, graines & pousses, roquette <i>Supplément œuf poché + 2.5 — Avec du saumon fumé + 5</i>	

## DESSERTS

<b>CRUMBLE POMMES</b>	8.5
<b>FONDANT CHOCOLAT VALRHONA</b>  	9.5
Sans gluten, IG bas, crème sucrée	
<b>TIRAMISU ORÉO</b>	8.5
<b>LE PLUME</b> 	9.5
Gâteau au fromage blanc allégé	
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	8
Crème anglaise	
<b>CAKE DU MOMENT</b>	6.5
Pépites de chocolat <i>ou</i> myrtilles	
<b>SALADE DE FRUITS</b>	8
Ananas, myrtille	
<b>CHIA PUDDING</b>	8
Au lait d'amande, compotée de fruits rouges	
<b>CRÊPE AU SUCRE*</b>	5.5
<i>Supplément Nutella <i>ou</i> crème sucrée <i>ou</i> chocolat maison + 1</i>	
<b>AÇAÏ BOWL</b> 	10
Açaï BIO*, banane, muesli, coco rapée, kiwi, myrtille	
<b>Café Gourmand</b>	10
Salade de fruits, Cake du moment, Tiramisu Oréo	

## COCKTAILS FRAIS PRESSÉS 9.5 (40cl)

Supplément collagène + 2

<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>LEMONANA</b>	<b>GOOD MOOD</b>
Citron vert, menthe, lemonade	Pomme, kiwi, citron

## SHOTS 3.9 (7cl)

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

## VINS

	VERRE 14 cl	VERRE 25 cl	BTL 75cl
<b>VIN ROUGE</b>			
IGP Coteaux du Pont du Gard  Montfrin La Tour BIO	5	8	—
Saint Nicolas de Bourgueil AOP  Domaine des Pins	6	9	29
<b>VIN BLANC</b>			
IGP Coteaux du Pont du Gard  Montfrin La Tour BIO	5	8	—
IGP D'OC Chardonnay  Cellier du Pic	6	9	29
<b>VIN ROSÉ</b>			
Vin de France Gris de Gris Les Oliviers  Domaine des Captives BIO	6	9	29

## COCKTAILS CLASSIQUES (27cl)

<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
Liquueur St Germain 6 cl, Prosecco, eau gazeuse	

## BOISSONS FRAÎCHES

<b>EAU AQUACHIARA</b> Plate <i>ou</i> 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
<b>THÉ GLACÉ MAISON</b> Infusion BIO « Détox » par l'Infuseur – pomme, cassis, hibiscus	6.5

## 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 &amp; INFUSION PAR L'INFUSEUR</b>	6
Thé vert Sencha BIO, thé vert menthe BIO, thé vert gingembre BIO, thé Earl grey BIO, Roiboos vanille BIO. Infusion "Détox" : pomme, citronnelle, hibiscus, genièvre, cassis, ortie, arôme naturel de cassis <i>Les boissons lactées peuvent être servies au lait végétal + 1</i>	

## 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.

DS.CAFE.FR @SCAFE