

COFFEE BREAK

Expresso, décaféiné	3
Noisette	3.5
Double expresso, café crème	5.5
Macchiato, cappuccino	6
Chocolat chaud	6
Green Matcha latte	7
Les boissons lactées peuvent être servies au lait d'amande	+1

THÉS MARIAGE FRÈRES 6

BOURBON
Thé rouge vanillé sans théine d'Afrique du Sud

CASABLANCA
Thé vert à la menthe marocaine & bergamote

JASMIN MANDARIN
Grand thé vert & tendres fleurs de jasmin

FUJI YAMA
Thé vert nature du Japon

EARL GREY IMPÉRIAL
Darjeeling parfumé à la bergamote de Sicile

INFUSIONS 6
AYURVÉDIQUES YOGI TEA

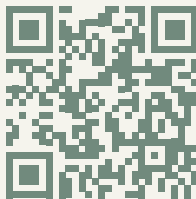
CITRON GINGEMBRE
Citron, gingembre, menthe poivrée

CLASSIC
Cannelle, cardamome, gingembre

DÉTOX
Réglisse, pissenlit, cannelle

BOISSONS FRAÎCHES

EAU AQUACHIARA plate ou gazeuze 75 cl	5
EAU DÉTOX concombre & menthe 75 cl	5.5
COCA COLA ZÉRO 33 cl	4
7 UP, ICE TEA PÊCHE 33 cl	4
THÉ GLACÉ thé Bourbon sans théine 40 cl	6
LA PARISIENNE BIO Bière blonde ou blanche 33 cl	7



 DSCAFE
DSCAFE.FR



EAT GOOD FEEL GOOD

COCKTAILS FRAIS
PRESSÉS

GINGER ADDICT
Pomme, citron, gingembre

EXOTIQUE
Ananas, orange

WAKE UP
Carotte, pomme, gingembre

LEMONANA
Citron, menthe fraîche, limonade

GREEN JUICE
Concombre, pomme, gingembre

IPANEMA
Baies d'açai BIO, banane, myrtille, pomme

FRESH
Ananas, pomme, menthe fraîche

QUEEN BERRY
Framboise, ananas, cannelle

GOOD MOOD
Pomme, kiwi, citron

SUNNY MORNING
Orange, mangue, kiwi, gingembre, curcuma

SHOTS 7cl

GINGER SHOT 3.5
Pomme, gingembre

LEMON SHOT 3.5
Citron, gingembre

VINS VERRE 12CL BTLE 75CL

VINS ROUGES
Saint Nicolas de Bourgueil « Domaine des Pins » AOP 7 28

VINS BLANCS
IGP d'OC Chardonnay « Cellier du Pic » 5 25
Chinon « Les Pieds Rôtis » BIO, Château de Coulaine 8 37

VIN ROSÉ
Gris de Gris « Les Oliviers » BIO, Domaine des Captives 6 26

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

DS le brunch

Samedi et Dimanche de 12h à 18h

FORMULE 30€
L'ASSIETTE BRUNCH 19€

COCKTAIL PRESSÉ - 25CL
GREEN JUICE ou WAKE UP

BOISSON CHAUDE
Café, chocolat chaud,
thé Mariage Frères ou Yogi Tea
(Cappuccino, Macchiato, ou lait végétal + 1€)

LA BOULANGERIE
Baguette Tradition, pain artisanal toasté,
beurre et confiture

ASSIETTE
Avocado Toast, Feta, Grenade, Sésame,
Dinde Fumée Ou Saumon Fumé, Taboulé de Quinoa,
Œufs poché, Salade fraîche

DESSERT
Au choix : Salade de fruits
ou
Skyr Bowl : Skyr, muesli, coco râpée, fruits frais (+ 2€)

EAT GOOD
FEEL GOOD

À PARTAGER... OU PAS !

HOUMOUS	8.9
Pain artisanal toasté, carottes crues	
ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS	9.9
Parmesan, vinaigrette balsamique	
AVOCAT RÔTI	9.9
Champignons sautés, halloumi grillé, grenade, pousses d'épinard	

SALADES GOURMANDES

CAESAR CRISPY	17
Romaine, émincé de poulet, champignons, tomates cerise, parmesan, oignons crispy, sauce caesar	
CHICKEN QUINOA BOWL	17
Émincé de poulet, quinoa, avocat, concombre, grenade, pousses d'épinards, chèvre frais, amandes, basilic, romaine, sauce huile d'olive citron miel	
CRISPY QUINOA	17
Pousses d'épinards, romaine, quinoa, émincé de poulet®, avocat, oignons crispy, sauce au miel	
SALADE THAÏ	17
Romaine, poulet®, nouilles de konjac, julienne de légumes, pousses de soja, coriandre, sauce soja sésame	
MUM TO BE	18
Saumon cuit mariné soja sésame, haricots verts, edamame, champignons sautés, patate douce, parmesan, graines de lin, amandes, huile d'olive citron	
BELUGA BOWL	18
Lentilles beluga, romaine, saumon fumé, œuf poché, radis, graines & berries, huile d'olive citron miel	
SWEET NIÇOISE	18
Filet de thon de Tarifa, haricots verts, patate douce, œuf poché, tomates cerise, olives Kalamata, oignon rouge, pousses d'épinard, graines berries, huile d'olive - citron	
SALADE GRECQUE	16
Romaine, tomates cerise, concombre, féta, Pastèque, olives Kalamata, menthe, graines & berries, vinaigrette balsamique	
VEGETEBOWL	16
Quinoa, mélanges de légumes sautés, halloumi grillé, vinaigrette tomate cerise-coriandre	
Ingrédients supplémentaires à partir de 2€	

TARTINES

FULL AVOCADO	14
Pain artisanal toasté, avocat frais, féta, grenade, sésame, roquette	
Supplément œuf poché +2€ - Avec du saumon fumé +5€	

Paiements acceptés : Tickets restaurant, CB, American Express
Prix nets en euros, service et TVA inclus

PLAT CHAUD

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT SOJA SÉSAME	19
Riz curcuma, légumes grillés, huile d'olive, citron	

CLUBS SANDWICHES

CLUB DINDE	15
Pain aux céréales toasté, dinde fumée®, tomate, mayonnaise, avocat, romaine, salade de pommes de terre	
CLUB TUNA	15
Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre	
CLUB SAUMON	18
Pain aux céréales toasté, saumon fumé, cream cheese, avocat, romaine, salade de pommes de terre	

PIADINAS ITALIENNES

Galette de blé non levée légèrement toastée	
PIADINA LÉGUMES GRILLÉS	15
Houmous, mozzarella, roquette	
PIADINA POULET	16
Tomate, mozzarella, émincé de poulet, romaine	
PIADINA THON	15
Tomate, mozzarella, miettes de thon, œuf poché, romaine	
PIADINA SAUMON	19
Tomate, mozzarella, saumon fumé, romaine	

BAGELS

BAGEL TEXAS	15
Dinde® ou poulet®, moutarde au miel, avocat, tomate, oignons crispy, romaine, salade de pommes de terre	
BAGEL TUNA	15
Rillettes de thon, tomate, avocat, romaine, salade de pommes de terre	

PETITS PLUS

SALADE DE POMME DE TERRE	3
TABOULÉ DE QUINOA	4.5
SALADE VERTE	2.5
HARICOTS VERTS	3
CHAMPIGNONS SAUTÉS	3

DESSERTS

DS LIGHT	8
Mousse de fromage blanc allégé coulis de fruits rouges	
CRUMBLE POMMES	8,5
MÛCELLEUX AU CHOCOLAT	8,5
Crème anglaise	
TIRAMISU OREO	8
CAKE DU MOMENT	5,5
LE PLUME	9
Gâteau au fromage blanc allégé	
CAFÉ GOURMAND	10
AÇAÏ BOWL	12
Açaï BIO, banane, lait d'amande, muesli, coco rapée, fruits frais	
SALADE DE FRUITS	8
SKYR BOWL	10
Skyr, muesli, coco râpée, fruits frais	

 = SANS GLUTEN  = VÉGÉTARIEN
Liste des allergènes disponible sur demande.

