

COFFEE BREAK

Espresso, décaféiné	3
Noisette	3.5
Double espresso, 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

DS

CAFÉ



La WELLNESS
GALERIE
SPORT, SOINS, BIEN-ÊTRE

EAT GOOD FEEL GOOD

COCKTAILS FRAIS PRESSÉS

40cl
8.5

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

Pomme, gingembre

3.5

LEMON SHOT

Citron, gingembre

3.5

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

SALADES GOURMANDES

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

TARTINES

FULL AVOCADO Pain artisanal toasté, avocat frais, féta, grenade, sésame, roquette	14
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 Riz curcuma, légumes grillés, huile d'olive, citron	19
--	----

CLUBS SANDWICHES

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

PIADINAS ITALIENNES

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

BAGELS

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

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

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

DSCAFE.FR
DSCAFE

