

CUISINE ENGAGÉE, COCKTAILS & VINS SUBTILS

BEAUTY DRINKS

Go green or go home! 14

Seasonal detox juice 25 cl

Toi, moi un Kombucha 10

Fermented iced tea, ginger or raspberry 25cl

Ginger Lover 6

Ginger and lemon booster shot 6cl

T'as le look Coco 10

Organic coconut water 25cl

Matcha Matcha Man 12

Matcha with almond milk

I love you a latte 12

Coffee latte, vegetal milk

BEAUTY
TOUCH'

à ajouter à tous
les beauty
drinks
+ 5

Touche de collagène
Sea collagen

Poudre de Spiruline BIO

Gouttes de CBD
CBD oil by Holidermie

L'équipe du Café 52 s'engage pour une cuisine qui prône le bien être, autant que le respect de l'environnement. Nos partenaires travaillent les produits en circuit court, à travers des élevages et labels certifiés, ou des pêches responsables et mesurées, au rythme des saisons.

Maxime Raab, Chef de cuisine

ON PARTAGE ?



Frites de patate douce

12

Yaourt aux herbes

Sweet potatoe chip, sour and herbs yogurt



Ktipiti, poivron et feta AOP

12

Toast sans gluten BIO, Maison Chambelland

red pepper and feta dip, gluten free toasted bread

Tarama truffe, Maison Kaviari

16

Toast sans gluten BIO, Maison Chambelland

Truffled tarama, gluten free toasted bread



Crispy roll chèvre frais fermier de Rémy Picot

12

Yaourt aux herbes et citron

Goat cheese and mint crispy roll, sour and herbs yogurt

ENTRÉE EN MATIÈRE



Velouté de carottes de Créances au lait de coco

12



Carrot and coconut milk velvety



Tataki de navet daikon

14

Vinaigrette kimchi

Daikon radish tataki, kimchi dressing

Dim-Sum crevettes sauvages & épinards (2 pcs) tofu & légumes (2 pcs)

18

Maison Yoom Dim Sum

Wild shrimp & spinach (2 pcs), tofu & vegetable (2 pcs) dumplings



Smørrebrød scandinave

18

Pain sans gluten BIO maison Chambelland, avocat, coeur de saumon, coriandre

Toasted Danish bread, avocado, salmon, coriander

ORGANIC LOVER



Pêche du jour

26

Poisson mariné soja et citronnelle vapeur, légumes français, tétragone d'Ile de France, curcuma, gingembre frais

Soy marinated steamed fish, french vegetables, spinach salad, organic turmeric & ginger dressing

La volaille jaune de Vendée

27

Volaille à l'estragon, Panais de chez Paul et Léon, granola salé

Corn fed chicken breast, roasted parsnip, salted granola



Fusili sans gluten

22

Crème végétale, châtaignes, shimeji, graines de courge

vegetal cream, chestnut, shimeji and squash seeds

TOUT EN ÉQUILIBRE



La salade végétale

22

Sucrine, lentilles corail d'Emile et I graine, pois-chiches, brocolis de Bretagne grillés, carottes des sables, noisettes torréfiées et Ossau Iraty AOP

Sucrine salad, coral lentils, chickpeas, roasted broccoli, carrot, hazelnuts and Ossau Iraty cheese



La frittata de blanc d'oeufs

24

Blanc d'oeufs BIO, butternut de Rognonas, feta AOP, ciboulette, pickles de champignons, noisettes

Egg white, butternut, feta cheese, mushroom pickles, grilled hazelnuts, lamb lettuce



Le poké bowl

27

Quinoa blanc BIO vendéen, saumon mariné, avocat, chou rouge pickles, grenade, sésame, coriandre

White organic quinoa, marinated salmon, avocado, red cabbage pickles, grenade, sesame seeds, coriander

LES NON COUPABLES



Mousse au chocolat

12

Chocolat noir 70%
chocolate mousse



Crumble aux poires d'Ile de France

12

Sorbet poire
Pear crumble and pear sorbet



Raisin et chèvre frais de Rémy Picot

12

Grapes and fresh goat cheese



Clafoutis aux fruit de saison

12

Seasonal fruit clafoutis



Glaces & sorbets

12

Icecream & sorbet

POUR LES KID'S

Le croque du Café 52

17

Pain toasté, jambon blanc, fromage
Crunchy cheese sandwich, ham

La pasta bolo'

17

Pâtes bolognaises, boeuf haché, sauce tomate
Bolognese pasta, beef, tomatoe sauce

Beaucoup de nos légumes proviennent d'Ile de France ou de maraîchers français, au gré des saisons. Ils peuvent varier selon les arrivages.

Elevées en Vendée, nos volailles sont nourries au bon grain.

Les légumineuses et céréales sont cultivées en France, soutenues par des coopératives.