

Tous les jours
de 12h à 21h30



Everyday
from noon to 9:30pm

CUISINE ENGAGÉE, COCKTAILS & VINS SUBTILS

BEAUTY DRINKS

Go green or go home! 12
Seasonal detox juice 25 cl

Toi, moi un Kombucha. 10
Fermented iced tea 25cl

Holidermie is our cup of tea 8
Holidermie Iced tea 25cl

Ginger Lover 6
Ginger and lemon booster shot 6cl

T'as le look Coco 6
Organic coconut water 25cl

Maté moi ça ! 8
Charitea Maté lime orange 33cl

I love you a latte 12
Coffee latte, vegetal milk

BEAUTY TOUCH' **Touche de collagène**
Sea collagen

à ajouter à tous les beauty drinks + 5
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 ?

 **Houmous spiruline** 10
Toast sans gluten BIO, Maison Chambelland
Spirulina hummus, gluten free toasted bread

 **Tarama wasabi, Maison Kaviari** 15
Toast sans gluten BIO, Maison Chambelland
Wasabi tarama, gluten free toasted bread

 **Spring roll au chèvre frais** 15
Rouleau de printemps, chèvre frais, betterave, menthe
Fresh goat cheese spring roll, beetroot, mint

 **Halloumi croustillant** 12
Sauce yaourt grec et menthe
Crispy halloumi cheese, greek yogurt, mint

ENTRÉE EN MATIÈRE

 **Asperges vertes** 16
Sauce healthy-biche, yaourt grecque, persil, estragon, câpres, cornichons, oeuf, moutarde
Green asparagus, greek yogurt, taragon, capers, pickles, parsley, egg, mustard

 **Burrata & cresson d'Ile de France** 14
Velouté de cresson de Méreville, burrata, granola salé
Cress velvety, burrata cheese, salted granola

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** 16
Pain sans gluten BIO maison Chambelland, avocat, coeur de saumon, coriandre
Toasted Danish bread, avocado, salmon, coriander

ORGANIC LOVER

 **Pêche du jour** 24
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** 25
Volaille jaune de Vendée à l'estragon, chou-fleur rôti curcuma, mousseline de chou-fleur
Corn fed chicken breast, cauliflower purée and roasted with turmeric

 **Ramen miso** 22
Pâtes soba, bouillon miso, oeuf mollet, carotte, shimeji, sésame, coriandre, dashi
Soba pasta, miso broth, poached egg, carrot, shimeji, sesame, coriander, dashi

TOUT EN ÉQUILIBRE

 **La salade petit épeautre du Berry** 19
Sucrine, patate douce rôtie, petit épeautre Centre Val de Loire, orange, chou kale, feta, pistache, grenade
Little gem lettuce, roasted sweet potatoes, einkorn, kale cabbage, feta cheese, pistachio

 **La frittata** 22
Blanc d'oeufs, asperges vertes, feta, ciboulette, pignon de pin, sumac, salade de mâche nantaise
Eggs white frittata, green asparagus, feta cheese, cive, pine nut, sumac, lamb's lettuce salad

 **Le poké Bowl** 26
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** 9
Chocolat noir 70% BIO, granola
Organic chocolate mousse, granola

 **Crumble pommes rhubarbe** 10
Pommes, rhubarbe, glace au lait d'amande
Apple rhubarb crumble, almond milk ice cream

 **Tartelette bergamotte, sésame noir, chantilly jasmin** 16
Bergamot tartelette, black sesame, jasmin chantilly

 **Cake riz soufflé et caramel, sorbet citron** 14
Vegan cake, puffed rice, caramel, lemon sorbet

 **Glaces & sorbets** 12
Icecream & sorbet

POUR LES KID'S

Le croque du Café 52 15
Pain toasté, jambon blanc, fromage
Crunchy cheese sandwich, ham

La pasta bolo' 15
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