


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 25cl
- Ginger Lover** 6
Ginger and lemon booster shot 6cl
- T'as le look Coco** 10
Organic coconut water 25cl
- I love you a latte** 12
Coffee latte, vegetal milk

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 au saté
 *Sweet potatoe chip, saté yogurt*
- Tarama truffe, Maison Kaviari** 18
 Crackers sans gluten BIO, Maison Chambelland
Truffled tarama, gluten free crackers
-  **Houmous de betterave** 14
 Crudités du Finistère
 *Beetroot hummus, raw vegetables*
-  **Halloumi croustillant** 15
 Yaourt aux herbes et dukkah
 *Crispy halloumi cheese, sour and herbs yogurt, dukkah*

BEAUTY TOUCH'

Touche de collagène
Sea collagen

Poudre de Spiruline BIO

Gouttes de CBD

CBD oil by Holidermie

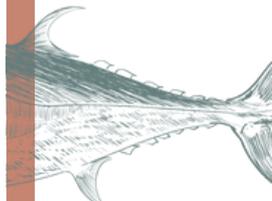
à ajouter à tous
 les beauty
 drinks
 + 5

ENTRÉE EN MATIÈRE

-  **Velouté de châtaignes** 14
 Châtaignes grillées et shimeji
 *Chestnut soup, grilled chestnut and shimeji*
-  **Poireaux d'hiver, juste rôtis** 14
 Œuf BIO mimosa, noisettes, vinaigrette cidre et amande
 *Roasted leeks, organic mimosa eggs, hazelnut, cider and almond dressing*
- Dim-sum crevettes sauvages & épinards (2 pcs) tofu & légumes (2pcs)** 19
 Maison Yoom Dim Sum
 *Wild shrimp & spinach (2 pcs), tofu & vegetables (2 pcs) dumplings*
-  **Burrata et potimarron Breton** 18
 *Potimarron rôti, croutons de focaccia BIO, pesto d'herbes
 Burrata, roasted pumpkin, organic focaccia, green pesto*



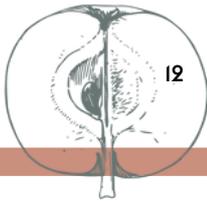
ORGANIC LOVER

- 
- 
-  **Pêche du jour** **29**
Poisson vapeur parfumé au gingembre et citronnelle, légumes français, tétragone d'Ile de France, curcuma et gingembre frais
Steamed fish, ginger and lemongrass, French vegetables, spinach salad, turmeric & fresh ginger
- La volaille jaune de Vendée** **29**
Volaille au paprika fumé, carottes de Créances, condiment chimichurri, granola salé
Chicken breast, smoked paprika, carrots, chimichurri dressing, salted granola
-  **Ramen miso** **24**
Nouilles Udon au riz complet BIO, bouillon dashi au miso, œuf mollet, enoki, tofu, légumes racines, coriandre
Ramen, Organic brown rice Udon noodles, miso dashi broth, poached egg, enoki, tofu, root vegetables, coriander

TOUT EN ÉQUILIBRE

- 
-  **La salade végétale** **22**
Trévis et sucrine, lentilles Beluga, pickles de poire, feta AOP, potimarron de Bretagne, noix de pécan
Radicchio and sucrine lettuce, Beluga lentils, pickled pear, feta cheese, pumpkin, pecan nuts
-  **Le chou-fleur rôti épicé** **24**
Yaourt au zaatar, huile harissa, pickles d'oignons rouge, amandes fumées, salade de tétragone
Roasted cauliflower, zaatar yogurt, harissa, pickled red onions, smoked almonds, spinach salad
-  **Le bowl vegan** **26**
Quinoa BIO Vendéen, falafel, brocoli grillé, houmous de betterave, edamame et pousses d'épinard
 Organic Quinoa, falafel, grilled broccoli, beetroot hummus, edamame and spinach

LES NON COUPABLES

-  **Mousse au chocolat** **14**
Chocolat noir 70%
Organic dark chocolate mousse
-  **Crumble aux pommes et butternut** **14**
Glace lait d'amande
Apple and butternut crumble
-  **Faisselle de Normandie** **14**
Mesclun et pickles de raisin
Cottage cheese, mesclun salad and pickled grape
-  **Panacotta coco** **14**
Lait de coco et segments d'agrumes
 Coconut milk panacotta and citrus
-  **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

Tous 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 fermières et nourries au bon grain.

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