

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*

**Holidermie is our cup of tea** 10  
*Holidermie Iced tea 25cl*

**Ginger Lover** 6  
*Ginger and lemon booster shot 6cl*

**T'as le look Coco** 10  
*Organic coconut water 25cl*

**Maté moi ça !** 10  
*Charitea Maté lime orange 33cl*

**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  
*Tzatziki concombre menthe et citron*  
*Sweet potatoe chips, cucumber, mint and lemon tzatziki*


 **Baba Ganousch, caviar d'aubergine grillées** 12  
*Toast sans gluten BIO, Maison Chambelland*  
*Grilled eggplant caviar, gluten free toasted bread*


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

 **Crispy roll chèvre frais fermier menthe** 12  
*Tzatziki concombre menthe et citron*  
*Goat cheese and mint crispy roll, cucumber and tzatziki*

ENTRÉE EN MATIÈRE

 **Gaspacho tomate du Gers et fraise de Sologne** 14  
*Tomato and strawberry fresh velvety*







 **Burrata fenouil et nectarine** 16  
*Fenouil cuit et cru, nectarine, condiment menthe, persil, coriandre, citron et pistache*  
*Burrata cheese, ran and cooked fennel, nectarine, mint, parsley, coriander, pistachio*

 **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, tétrogone d'Ile de France, curcuma, gingembre frais  
*Soy marinated steamed fish, french vegetables, spinach salad, organic turmeric & ginger dressing*
- La volaille** 27  
Volaille jaune de Vendée à l'estragon, courgette rôtie de Provence, granola salé  
*Corn fed chicken breast, roasted zucchini, salted granola*
-  **Le bowl vegan** 22  
 Lentilles corail de l'Essonne d'Emile & une graine, brocoli grillé de Bretagne, salade de pois-chiche, baba ganoush, fenouil cru  
*Coral lentils, grilled broccoli, chickpeas salade, eggplant caviar, raw fennel*

## TOUT EN ÉQUILIBRE

- 
-  **La pastèque et feta** 21  
 Pois-chiche grillés, oignons rouge, tomates cerises multicolores de Catherine Huitric en Loire Atlantique, menthe ciselée, toast de tapenade  
*Watermelon and feta cheese, red onions, cherry tomatoes, mint and black olive tapenade*
-  **La frittata** 24  
 Blanc d'oeufs BIO, petit-pois de Bretagne, ciboulette, fenouil, feta, olives taggiasche, pickles oignon rouge, noisettes  
*Eggs white, green peas, cive, fennel, taggiascha olives, feta cheese, red onions, grilled hazelnuts*
-  **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** 14  
Chocolat noir 70% BIO  
*Organic chocolate mousse*
- Crumble pommes mûres** 12  
Glace au lait d'amande  
*Apple and blackberry crumble, almond milk ice cream*
- Fraises fraîches de Sologne et sorbet citron** 14  
*Fresh strawberries and lemon sorbet*
- Clafoutis abricots de Provence et pistache** 12  
*apricot and pistachio clafoutis*
- 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