

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 by Vita Recherche
Sea collagen

Poudre de Spiruline BIO

Gouttes de CBD by Holidermie
CBD oil by Holidermie



COCKTAILS

Tous nos cocktails sont élaborés à base de produits frais et français.
Nous n'utilisons aucun sucre raffiné mais du sucre de bouleau.
Prenez deux grandes inspirations et ouvrez vos chakras

15€

Shivasana

Italicus, Chartreuse, orange sanguine et citron jaune
Italicus, Chartreuse, bloody orange and lemon

Chien tête en haut

Gin Tanqueray, Absinthe, clémentine, sirop de coriandre, tonic La French Bio
Gin, Absinthe, clementine, coriander syrup, indian organic tonic

Le Scorpion

Calvados, Mandarine Napoléon, Amaretto, kombucha au gingembre Bio
Calvados, Mandarine Napoléon, Amaretto, ginger organic kombucha

Chakrasana

Vodka Ketel One, Chambord, sureau, eau de fleur d'oranger, Prosecco Bio
Vodka, Chambord, elderflower, orange blossom water, organic prosecco

Le Lotus

Bourbon old fashioned
Bourbon Bulleit, angostura bitter, sucre de bouleau

Vata-Pitta-Kapha

Tequila Don Julio, Amaretto, sirop de poivron et piment d'Espelette, citron
Tequila, Amaretto, spicy syrup, lemon

Le Guerrier

Punch clarifié
Rhum Pampero, citron, thé noir, cannelle, gingembre, fruits frais, sirop de miel à la tonka,
lait
Clear milked punch
Rhum, lemon, black tea, cinnamon, ginger, fresh fruit, tonka bean and honey syrup, milk



COCKTAIL SANS ALCOOL SUR MESURE

Tailor-made non alcoholic cocktail

14€

SPRITZ HOUR

Tous les jours de 18h30 à 20h30

8 €

Aperol

Liqueur d'orange intense - doux et amer
intense orange - sweet and bitter

Campari

Liqueur d'écorces d'orange et herbes - amertume intense
orange peel and herbs - intense bitter

Grand Marnier

Orange amère et cognac - arômes subtils
bitter orange and cognac - alluring aroma

Hugo

Liqueur de fleur de sureau et agrumes - frais et légèrement acide
elderflower and citrus - fresh and sour

Cynar

Liqueur d'artichaut et herbes - doux et amer
artichoke and herbs, sweet and bitter

Italicus

Liqueur de bergamote et cédrat - doux et acidulé
bergamot and citrus - sweet and acidulous

Mandarine Napoléon

Liqueur de mandarine - doux et acidulé
tangerin - sweet and acidulous





VINS AU VERRE

Wine by the glass

VINS AU VERRE NATURE & BIO		15 cl	75 cl
Vins blancs <i>White wine</i>		€	€
	Les Boutilletts, JC Garnier, Chardonnay	2019	9 45
	Riesling « Duttenberg », Domaine Gresser	2020	12 60
Vins rouges <i>Red wine</i>			
BIO	La Riveau, Nicolas Dabudyk, Bordeaux	2020	11 45
BIO	Faugères, Cuvée Angolet	2020	9 45
Vins rosés <i>Rosé wine</i>			
	Mirabeau, Cuvée Pure, Côte de Provence	2020	10 50
CHAMPAGNES AU VERRE <i>by the glass</i>		15 cl	75 cl
Champagnes blancs <i>White Champagne</i>		€	€
	Philipponnat, non-dosé		19 95
	Moët Grand Vintage	2013	24 120
Champagnes rosés <i>Rosé Champagne</i>			
	Philipponnat, royale réserve		21 105
	Billecart-Salmon		27 135

LES TAPAS DU CAFE 52

Houmous spiruline
Organic spirulina Hummus

10€

Tarama wasabi, Maison Kaviari
Cod and wasabi tarama

15€

Falafels Bio (6pcs)
Organic vegetables Falafel

14€

Smorrebrod scandinave
Pain aux 5 céréales sans gluten, avocat, cœur de saumon fumé, pickles
Cereals gluten free bread, avocado, heart of smoked salmon, pickles

16€

Saumon fumé
Smoked salmon

18€

Prix nets / *Net prices*

Toutes nos viandes bovines proviennent de l'Union Européenne
All of our meat come from the European Union

Moyen de paiement acceptés : CB, AMEX et espèces.

Selon les dispositions régies par le Décret n°2002-1465 en date du 17 Décembre 2002, les viandes servies dans nos restaurants proviennent de France et U.E. Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts. Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.



BIÈRES

LBF – Pale Ale Bio

33cl

8€

LBF – Blanche Bio

8€

LBF – IPA Bio

8€

WHISKY by THE DALMORE

Dalmore Cigar Malt reserve

26€

Dalmore 2008

22€

Dalmore King Alexander III

44€

Dalmore 25 ans

150€

Jura 10 ans

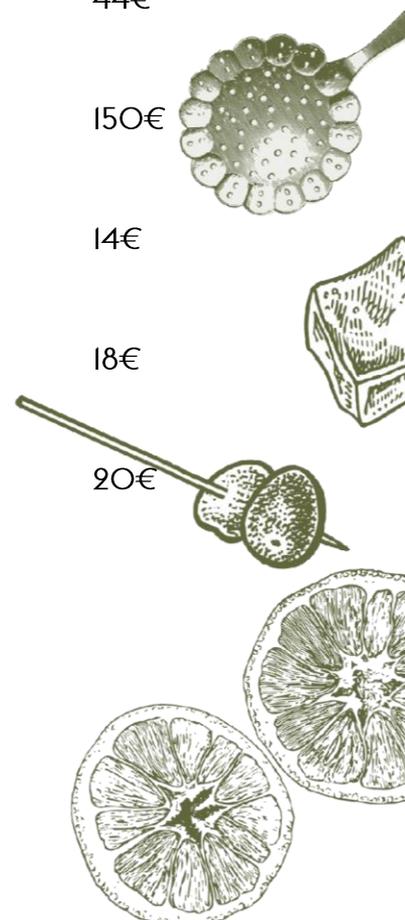
14€

Shackleton

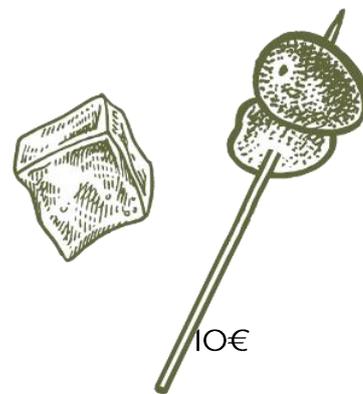
18€

Fettercain 12 ans

20€



WHISKY



Irish Whiskey Bushmills 10a	10€
Irish Whiskey Jameson	10€
Bourbon Maker's Mark	10€
Rozelieures	12€
Glenfiddich 12 ans	12€
Aberlour 10 ans	12€
Johnnie Walker Black Label	12€
Tokinoka White Oak	14€
Bourbon Woodford Reserve	14€
Bourbon Ezra Brooks Rye	14€
Talisker Port Ruighe	16€
Nikka	16€
Hudson Rye	18€
Glenmorangie 10 ans	18€
Glenkinchie 12 ans	18€
Laphroaig single malt 10 ans	18€
Oban single malt 14 ans	20€
Lagavulin 16 ans	22€
Kirin Signature	22€
Dalwhinnie 15 ans	28€

VODKA

4cl

Ketel One

12€

Belvedere Millenium

16€

Grey Goose Original

18€

GIN

4cl

Bombay Sapphire

12€

Tanqueray

12€

Citadelle

14€

Tanqueray Ten

16€

Nikka Coffey

18€

Citadelle Extreme Wild Blossom

20€

TEQUILA

4cl

Don Julio bianco

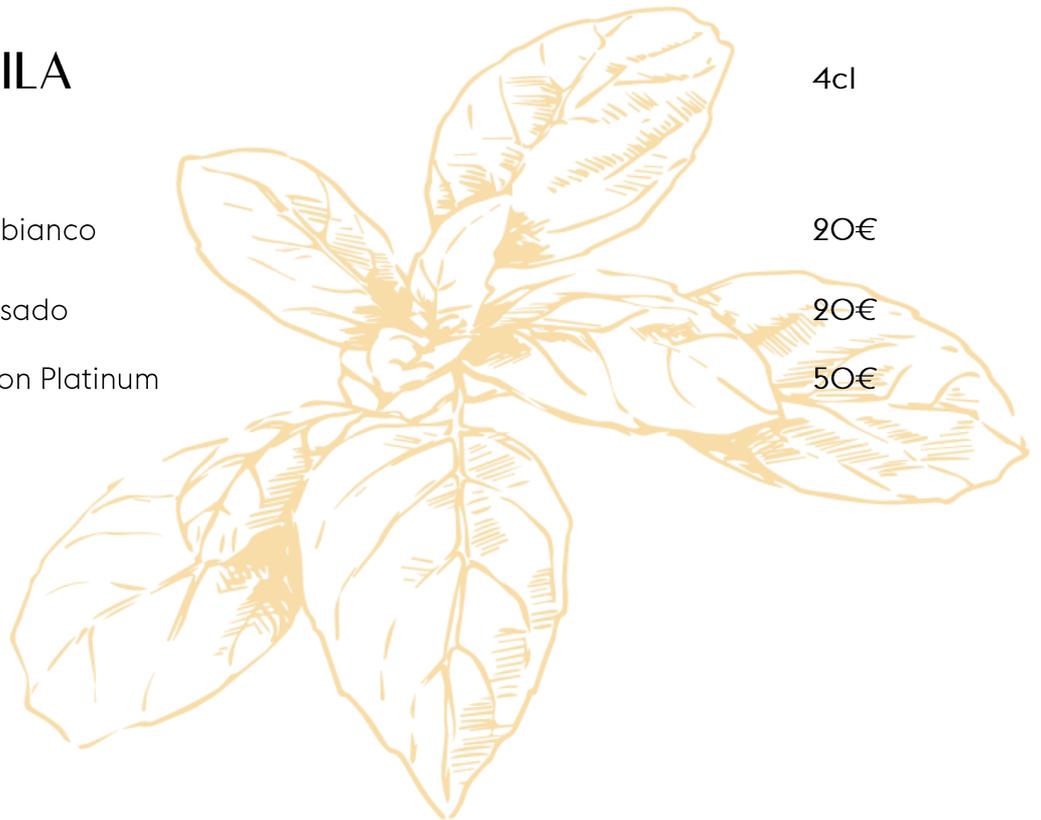
20€

Kah Reposado

20€

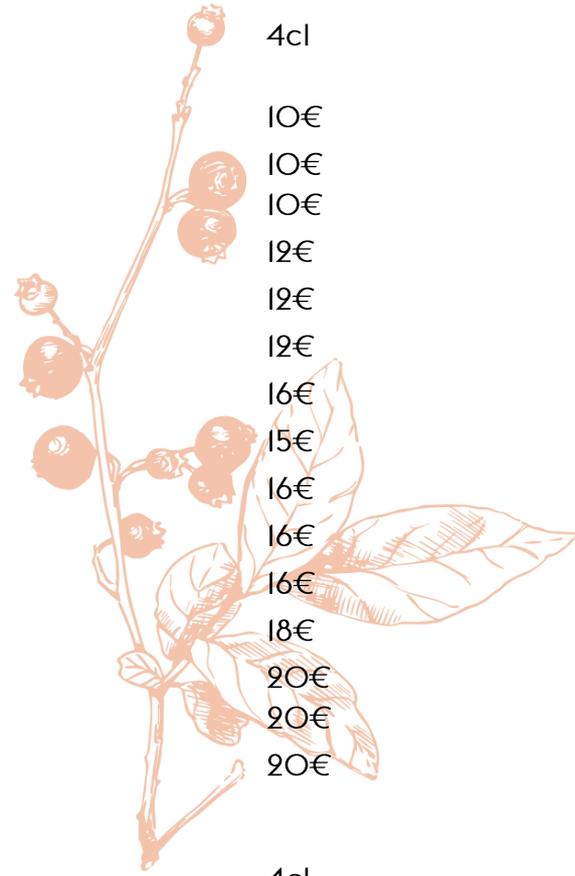
Gran Patron Platinum

50€



RHUM

Rhum Blanc Clément Martinique	4cl
Ron Bacardi Oakheart Brun	10€
Rhum arrangé HSE	10€
Rhum Vieux Clément VSOP	10€
Plantation Original Dark	12€
Plantation Three Stars White	12€
Ron Don Papa	12€
Ron Diplomatica Reserva	16€
Appleton Signature	15€
Black Jamaica Spiced	16€
Ron Agostura 1919	16€
Ron Centenario 20 ans	16€
Flor de Cana 14 ans Gran Reserva	18€
Ron Santa Teresa	20€
Ron Zacapa 23 ans	20€



ALCOOLS DU MONDE

Cachaca Leblon	4cl
Pisco El Gobernador	12€
Mezcal Amores Joven	16€
Mezcal Leyenda Durango	14€
Mezcal Leyenda Guerrero	22€
Mezcal Koch	22€
	28€

DIGESTIFS

Calvados Busnel VSOP	4cl
	10€
Cognac Hennessy VS Twins	15€
Cognac Hennessy XO	40€
Cognac Hennessy Paradis	100€
Bas Armagnac Château Lacquy 1989	30€
Bas Armagnac Château Lacquy Carafe des siècles	60€

EAUX ET JUS DE FRUITS

Plates

Evian 75cl 10€

Badoit 75cl 10€

Ferrarel 75cl 10€

Perrier 33cl 8€

Jus de fruits frais 25cl

Orange, Pamplemousse, Citron

14€

Jus de fruits Alain Milliat

Pomme Bio, Tomate

8€

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Tonic, Ginger beer

8€

Cafés Malongo – Origine Laos. Fair Trade

Espresso, décaféiné

6€

Cappuccino / Latte

10€ / 12€

Thés – Mariage Frères

Darjeeling, Ceylan, French breakfast, Chine fumé,
Earl Grey, Marco Polo, Jasmin mandarin

10€

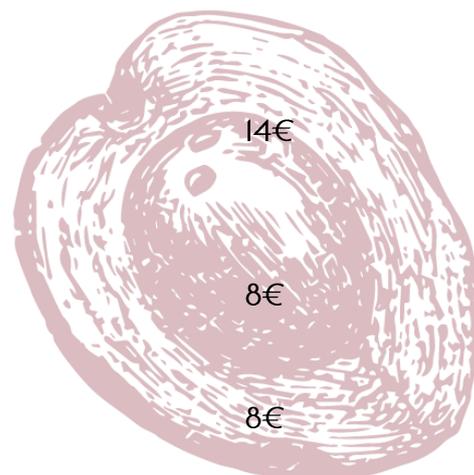
Infusions – My Organic Infusion

Detox, Relaxation, Digestion, Energie

10€

Chocolat chaud

10€



MINERAL WATERS AND FRUIT JUICES

Still mineral waters

Evian 75cl

10€

Sparkling mineral waters

Badoit 75cl

10€

Ferrarel 75cl

10€

Perrier 33cl

8€

Fresh fruit juices 25cl

Orange, grapefruit, lemon

14€

Fruit Juice Alain Milliat

Organic Apple, Tomatoe

8€

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Tonic, Ginger beer

8€

Coffees – Laos origin. Fair Trade

Espresso, decaffeinated

6€

Cappuccino / Latte

10€ / 12€

Teas – Mariage Frères

10€

Darjeeling, Ceylan, French breakfast, Smoked China,
Earl Grey, Marco Polo, Jasmin mandarin

Infusions – My Organic Infusion

Detox, Relax, Digestive, Energy

10€

Hot chocolate

10€

