

**CUISINE ENGAGÉE, COCKTAILS & VINS SUBTILS**
**BEAUTY DRINKS**
**Go green or go home!**
*Seasonal detox juice 25 cl*
**Toi, moi un Kombucha.**
*Fermented iced tea 25cl*
**Ginger Lover**
*Ginger and lemon booster shot 6cl*
**T'as le look Coco**
*Organic coconut water 25cl*
**I love you, latte**
*Coffee latte, vegetal milk*

14

10

6

10

10

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 à l'ail noir**
*Légumes crus Français*

14


*Aged garlic hummus, french raw vegetables*
**Tarama au corail d'oursin, Maison Kaviari**
*Crackers sans gluten BIO, Maison Chambelland*
*Sea urchin coral tarama, organic gluten-free crackers*

16


**Halloumi de Chypre croustillant**
*Yaourt aux herbes et dukkah*

*Crispy halloumi cheese, herbs and dukkah yogurt*

16


**Spring roll au chèvre frais fermier de Reny Picot**
*Rouleau de printemps au chèvre frais, betterave, menthe*

*Fresh goat cheese spring roll, with beetroot and mint*

16

**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 chou-fleur Breton au lait de coco**
*Sommités rôties au curcuma, huile d'herbe*

*Cauliflower velouté, coconut milk, roasted cauliflower florets seasoned with turmeric,*

14


**Asperges blanches des Landes**
*Œuf BIO mimosa, pamplemousse grillé et amandes fumées*

*White asparagus, organic mimosa egg, grilled grapefruit, smoked almonds*

16


**Gaspacho de petit pois frais, burrata**
*Gomasio, fraises Gariguettes*

*Fresh peas gazpacho, burrata, gomasio, Gariguettes strawberries*

18


**Dim-sum crevettes sauvages & épinards (2 pcs)**
**tofu & légumes (2pcs)**
*Maison Yoom Dim Sum*
*Wild shrimp & spinach (2 pcs), tofu & vegetables (2 pcs) dumplings*

19

**Vins au verre**
**Vins Blancs**

 IGP Hérault "Faune", Moulin de Gassac 2022 **BIO** 10  
*Languedoc-Roussillon*

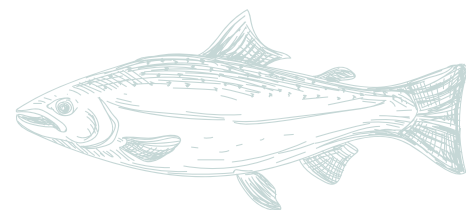
 Domaine Champ-Fleury 2022 **H.V.E.** 12  
*Bourgogne*
**Vins Rouges**

 Domaine de Fontenille Iuberon 2021 **BIO** 10  
*Vallée du Rhône*

 Domaine de la Piffaudière 2022 **BIO** 12  
*Loire* **Vin nature**

## ORGANIC LOVER

-  **Pêche vapeur** 29  
Poisson parfumé au gingembre, légumes français et gingembre frais  
*Ginger-flavored fish, French vegetables and ginger*
- La volaille jaune du Sud-Ouest** 29  
Volaille au paprika fumé, mousseline de petit-pois, asperges vertes, gremolata olive, granola salé  
*Chicken breast flavoured with smoked paprika, mashed fresh peas, green asparagus, olive gremolata, salted granola*
-  **Ramen miso, nouilles Udon au riz complet BIO,** 25  
Bouillon miso et dashi, œuf BIO mollet, shimeji, tofu, légumes printaniers, coriandre  
*Miso ramen, organic whole-grain Udon noodles, miso and dashi broth, organic soft-boiled egg, shimeji, tofu, spring vegetables, coriander*



## TOUT EN ÉQUILIBRE

-  **Le bowl healthy du Café 52** 26  
Quinoa blanc BIO vendéen, saumon mariné, brocoli grillé, chou rouge pickles, grenade, sésame, coriandre  
*Poke Bowl, Organic white quinoa, marinated salmon, grilled broccoli, pickled red cabbage, pomegranate, sesame, coriander*
-  **L'artichaut poivrade du Finistère** 25  
 Yaourt au zaatar, pickles d'oignons rouges, sauce vierge, salade de tétragone  
*Poivrade artichoke from Finistère, zaatar yogurt, pickled red onions, spinach salad*
-  **La salade de pousses d'épinard, chou-fleur Breton rôti au curcuma, pois-chiche, pâte de dattes et noisettes torréfiées** 22  
 *Spinach salad, cauliflower roasted with turmeric, chickpeas, date paste, and roasted hazelnuts*



## LES NON COUPABLES

-  **Mousse au chocolat** 14  
Chocolat noir 70%  
*Chocolate mousse, 70% dark chocolate*
-  **Crumble aux pommes et rhubarbe** 14  
 Sorbet rhubarbe  
*Apple and rhubarb crumble, rhubarb sorbet*
-  **Cheese cake inversé** 14  
Sans cuisson, dattes, myrtilles et aneth  
*No-bake upside-down cheesecake, dates, blueberries, and dill*
-  **Chia pudding** 14  
 Fruits rouges  
*Chia pudding, Red fruits*
-  **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*

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

Elevées dans le Sud-Ouest, nos volailles sont fermières et nourries au bon grain.

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