

CUISINE ENGAGÉE, COCKTAILS & VINS SUBTILS

BEAUTY DRINKS

Go green or go home! 14
Seasonal detox juice 25cl

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'

Touche de collagène
Sea collagen

Poudre de Spiruline BIO

Gouttes de CBD

CBD oil by Holidermie

à ajouter à tous
les beauty
drinks
+ 5

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 chip, cucumber, mint and lemon tzatziki

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

 **Tarama Wasabi, Maison Kaviari** 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, 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, raw 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, tétragone 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 de Provence rôtie, granola salé
Corn fed chicken breast, roasted zucchini, salted granola
-  **Le bowl vegan** 22
 Lentilles corail de l'Essonne d'Emile & une graine, brocoli de Bretagne grillé, salade de pois-chiche, baba ganoush, fenouil cru
Coral lentils, grilled brocoli, chickpeas salade, eggplant caviar, raw fennel

TOUT EN ÉQUILIBRE

- 
-  **La pastèque et feta** 21
 Pois-chiche grillés, oignon 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, feta, ciboulette, fenouil, olive taggiasche, pickles oignon rouge, noisettes
Egg 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
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 abricot de Provence et pistache** 12
Apricot and pistachio clafoutis
-  **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

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.