



CUISINE ENGAGÉE, COCKTAILS & VINS SUBTILS

BEAUTY DRINKS

Go green or go home!

Seasonal detox juice 25 cl

14

Toi, moi un Kombucha.

Fermented iced tea 25cl

10

Ginger Lover

Ginger and lemon booster shot 6cl

6

T'as le look Coco

Organic coconut water 25cl

10

Maté moi ça !

Charitea Maté lime orange 33cl

10

I love you a latte

Coffee latte, vegetal milk

12

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

Yaourt aux herbes

Sweet potatoe chip, sour and herbs yogurt

12



Ktipiti, poivron et feta AOP

Toast sans gluten BIO, Maison Chambelland

Red pepper and feta dip, gluten free toasted bread

12

Tarama truffe, Maison Kaviari

Toast sans gluten BIO, Maison Chambelland

Truffled tarama, gluten free toasted bread

16



Crispy roll chèvre frais fermier de Rémy Picot

Yaourt aux herbes et citron

Goat cheese and mint crispy roll, sour and herbs yogurt

12

ENTRÉE EN MATIÈRE



Velouté de carottes de Créances au lait de coco

Carrot and coconut milk velvety

12



Tataki de navet daikon

Vinaigrette kimchi

Daikon radish tataki, kimchi dressing

14



Dim-Sum crevettes sauvages & épinards (2 pcs) tofu & légumes (2 pcs)

Maison Yoom Dim Sum

Wild shrimp & spinach (2 pcs), tofu & vegetable (2 pcs) dumplings

18



Smørrebrød scandinave

Pain sans gluten BIO maison Chambelland, avocat, coeur de saumon, coriandre

Toasted Danish bread, avocado, salmon, coriander

18

ORGANIC LOVER



Pêche du jour

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

26

La volaille jaune de Vendée

Volaille à l'estragon, panais de chez Paul et Léon, granola salé

Corn fed chicken breast, roasted parsnip, salted granola

27



Fusili sans gluten

Crème végétale, châtaignes, shimeji, graines de courge

vegetal cream, chestnut, chickpeas shimeji and squash seeds

22

TOUT EN ÉQUILIBRE



La salade végétale

Sucrine, lentilles corail d'Emile et I graine, pois-chiches, brocolis de Bretagne grillés, carottes des sables, noisettes torréfiées et Ossau Iraty AOP

Sucrine salad, coral lentils, chickpeas, roasted broccoli, carrot, hazelnuts and Ossau Iraty cheese

22



La frittata de blanc d'oeufs

Blanc d'oeufs BIO, butternut de Rognonas, feta AOP, ciboulette, pickles de champignons, noisettes

Salade de mâche

Egg white, butternut, feta cheese, mushroom pickles, grilled hazelnuts, lamb lettuce

24



Le poké bowl

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

27

LES NON COUPABLES



Mousse au chocolat

Chocolat noir 70%
chocolate mousse

12



Crumble aux poires d'Ile de France

Sorbet poire
Pear crumble and pear sorbet

12



Raisin et chèvre frais de Rémy Picot

Grapes and fresh goat cheese

12



Clafoutis aux fruit de saison

Seasonal fruit clafoutis

12



Glaces & sorbets

Icecream & sorbet

12

POUR LES KID'S

Le croque du Café 52

Pain toasté, jambon blanc, fromage
Crunchy cheese sandwich, ham

17

La pasta bolo'

Pâtes bolognaises, boeuf haché, sauce tomate
Bolognese pasta, beef, tomatoe sauce

17

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.