

CUISINE ENGAGÉE, COCKTAILS & VINS SUBTILS

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 exécutif

DETOX DRINKS

- Jus détox pressé à froid** 14
Seasonal detox juice
- Thé glacé Holidermie** 8
Holidermie Iced tea
- Kombucha nature VIVANT** 12
Nature Kombucha VIVANT
- Eau de coco** 8
Coconut water
- Charitea Maté BIO citron-orange** 8
Mate lime-orange

ON PARTAGE ?

- Houmous, patate douce, gingembre** 10
Toast sans gluten BIO, Maison Chambelland
Sweet potatoe hummus, ginger, gluten free toasted bread
- Tarama truffe, Maison Kaviari** 15
Toast sans gluten BIO, Maison Chambelland
Black truffle tarama, organic and gluten free toasted bread
- Winter Roll au crabe** 15
Rouleau d'hiver, chair de crabe, betterave, chou et radis
Crab meat winter roll, beetroot, cabbage and raddish
- Halloumi croustillant** 12
Sauce yaourt grec et menthe
Crispy halloumi cheese, greek yogurt, mint

ENTRÉE EN MATIÈRE

- Velouté de butternut** toast de chèvre frais, huile de noix + 4 € 12
Butternut, éclats de châtaigne, ricotta, huile de noix
Butternut velvety, chestnuts, ricotta cheese, walnut oil
- Salade hivernale** entrée / plat 16 / 20
Pousses d'épinard, lentille beluga, betterave, chèvre frais, cranberry, noisette
Spinach, beluga lentils, beetroot, fresh goat cheese, cranberry and hazelnut
- Dim-Sum (4 pcs)** 18
Maison Yoom Dim Sum
Dumplings (4 pcs)
- Smørrebrød scandinave** 16
Pain sans gluten BIO maison Chambelland, avocat, truite fumée des Pyrénées, coriandre
Toasted Danish bread, avocado, french smoked trout, coriander



ORGANIC LOVER

- Pêche du jour** 24
Poisson mariné soja et citronnelle vapeur, légumes français, tétragone d'Ile de France, curcuma et gingembre frais
Soy marinated steamed fish, french vegetables, spinach salad, organic turmeric & ginger dressing
- La volaille** 25
Volaille jaune de Vendée à l'estragon, carottes rôties BIO, granola salé
Corn fed chicken breast, tarragon, roasted carrots, salted granola
- Bouillon miso** 22
Pâtes soba, tofu, champignon de Paris, shimeji, coriandre, sésame, dashi
Miso broth, soba pasta, tofu, portobello mushroom, shimeji, coriander, sesame, dashi

TOUT EN ÉQUILIBRE

- La salade Chou Chou Chou** 19
Chou rouge mariné, falafels, orange, pomme granny, cranberry, feta, noix de cajou
Red cabbage, falafels, orange, green apple, cranberry, feta cheese, cashew nuts
- La frittata** 22
Blanc d'oeufs, butternut rôti, chou kale, feta, noix, salade mâche nantaise et betterave
Eggwhite frittata, roasted butternut, kale cabbage, feta cheese, walnut, lamb's lettuce, beetroot
- Poké Bowl** 26
Quinoa blanc BIO vendéen, saumon mariné, avocat, chou rouge pickles, baies de goji BIO, sésame, coriandre
White organic quinoa, marinated salmon, avocado, red cabbage pickles, organic goji berries, sesame seeds, coriander

LES NON COUPABLES

- Mousse au chocolat** 9
Chocolat noir 70% BIO, granola
Organic chocolate mousse, granola
- Crumble aux pommes** 10
Pommes au sirop d'érable, glace au yaourt
Apple crumble, yogurt ice cream
- Tartelette agrumes** 16
Citrus fruits tartlet
- Cake noisette et citron** 14
Hazelnut cake, lemon
- 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, tomato sauce

Tous 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 fermières et nourries au bon grain.

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