

CUISINE ENGAGÉE, COCKTAILS & VINS SUBTILS

BEAUTY DRINKS

- Go green or go home!** 14
Seasonal detox juice 25 cl
- Toi, moi un Kombucha.** 10
Fermented iced tea 25cl
- Ginger Lover** 6
Ginger and lemon booster shot 6cl
- T'as le look Coco** 10
Organic coconut water 25cl
- I love you, latte** 10
Coffee latte, vegetal milk

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 betterave** 14
Légumes crus de nos régions
Beetroot hummus, french raw vegetables
- Tarama wasabi, Maison Kaviari** 16
Crackers sans gluten BIO, Maison Chambelland
Wasabi tarama, organic gluten-free crackers
-  **Falafel BIO** 16
Yaourt aux herbes et dukkah
Organic Falafel, herbs and dukkah yogurt
-  **Summer roll au chèvre frais fermier de Reny Picot** 16
Rouleau d'été au chèvre frais, betterave, menthe
Fresh goat cheese summer roll, with beetroot and mint



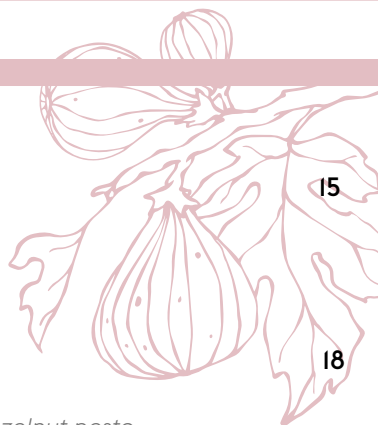
BEAUTY TOUCH'

à ajouter à tous les beauty drinks + 5

- Touche de collagène**
Sea collagen
- Poudre de Spiruline BIO**
Organic spirulina powder
- Gouttes de CBD**
CBD oil by Holidermie

ENTRÉE EN MATIÈRE

-  **Figues crues et cuites en salade** 15
Sucrine, lentilles beluga, Ossau-Iraty et amandes fumées
Raw and cooked figs in a salad, beluga lentils, Ossau-Iraty cheese and smoked almonds
-  **Tomates anciennes de Guérande, burrata** 18
Gomasio, pesto basilic et noisettes
Heirloom tomatoes from Brittany, burrata, gomasio, basil and hazelnut pesto
-  **Smørrebrød scandinave** 19
Pain sans gluten BIO maison Chambelland, avocat, saumon fumé, coriandre
Toasted Danish bread, avocado, smoked salmon and coriander
-  **Dim-sum crevettes sauvages & épinards (2 pcs) tofu & légumes (2pcs)** 19
Maison Yoom Dim Sum
Wild shrimp & spinach (2 pcs), tofu & vegetables (2 pcs) dumplings



Vins au verre	
Vins Blancs	
IGP Hérault "Faune", Moulin de Gassac 2022 BIO	10
Languedoc-Roussillon	
La Fougeuse, Domaine Alexis de Benoist 2021	12
Bourgogne	
Vins Rouges	
Becs Fin, Tardieu Laurent 2021	10
Côtes du Rhône	
Domaine de la Piffaudière 2022 BIO	12
Loire	

ORGANIC LOVER



Pêche vapeur

Poisson parfumé au gingembre, légumes français
Ginger-flavored fish, french vegetables

La volaille jaune du Sud-Ouest

Volaille au paprika fumé, courgette de Provence rôtie, condiment comme une harissa, houmous poivron, granola salé
Chicken breast flavoured with smoked paprika, roasted zucchini, red sweet pepper hummus, harissa, salted granola



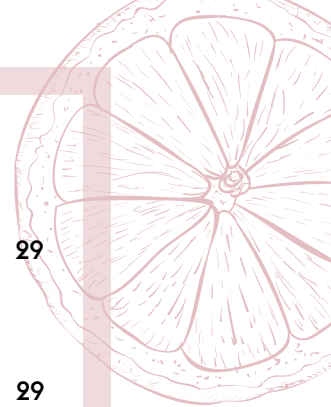
Ramen miso, nouilles Udon au riz complet BIO

Bouillon miso et dashi, œuf BIO mollet, shimeji, tofu, légumes, coriandre
Miso ramen, organic brown rice Udon noodles, miso and dashi broth, organic soft-boiled egg, shimeji, tofu, vegetables and coriander

29

29

26



TOUT EN ÉQUILIBRE



Le bowl healthy du Café 52

Quinoa blanc d'Anjou, saumon mariné, brocoli grillé, chou rouge pickles, grenade, sésame, coriandre
Poke Bowl, white quinoa, marinated salmon, grilled broccoli, pickled red cabbage, pomegranate, sesame, coriander



L'aubergine à la Méditerranéenne et son yaourt rose

Feta AOP, pickles de graines de moutarde, olives Taggiasche, yaourt betterave
Roasted eggplant, feta cheese, olives, beetroot yogurt and pickled mustard grains



La salade "Summer Body"

Sucrine, pois-chiche, fenouil, abricots d'Occitanie et noisettes torréfiées
Lettuce salad, chickpeas, fennel, apricots and roasted hazelnuts



26

25

22



LES NON COUPABLES



Mousse au chocolat

Chocolat noir 70%
Chocolate mousse, 70% dark chocolate



Clafoutis de saison

Glace lait d'amande
Seasonal clafoutis, almond milk ice cream



Panacotta coco

Lait de coco et segments d'agrumes
Coconut milk panacotta and citrus



Fruits frais de saison

Sorbet basilic
Seasonal fresh fruits, basil sorbet



Glaces & sorbets healthy

Healthy ice cream & sorbet

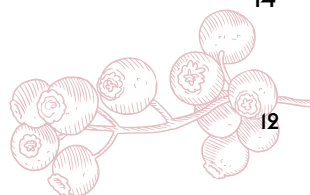
14

14

14

14

12



POUR LES KID'S

Le croque du Café 52

Pain toasté, jambon blanc, fromage
Ham and cheese sandwich

17

La pasta bolo'

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

17

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.