

CAFÉ 52

CUISINE ENGAGÉE
COCKTAILS & VINS SUBLIS

**TOUS LES JOURS
DE 12 H00 À 21H30
EVERYDAY FROM
12:00 PM TO 9:30 PM**

L'ÉQUIPE DU CAFÉ 52 S'ENGAGE POUR UNE CUISINE QUI PRÔNE AUTANT LE BIEN-ÊTRE 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.

BEAUTY DRINKS

GO GREEN OR GO HOME. 14

SEASONAL DETOX JUICE 25CL

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

JUKES THE SPARKLING ROSÉ. 12

0% ALCOHOL



BEAUTY TOUCH

TOUCHE DE COLLAGÈNE

SEA COLLAGEN

POUDRE DE SPIRULINE BIO


ORGANIC SPIRULINA POWDER

GOUTTES DE CBD

CBD OIL BY HOLIDERMIE

VINS BLANCS . 15CL

IGP HÉRAULT " FAUNE " , MOULIN DE GASSAC. 10

2022 . LANGUEDOC ROUSSILLON 

COTEAU DU GIENNOIS, DOMAINE TERRES. 11


BLANCHES ALCHIMIE, 2022 . LOIRE

SAINT VÉRAN, MAISON JOSEPH DROUHIN. 15

2021 . BOURGOGNE

VINS ROUGES . 15CL

BECS FIN, DOMAINE TARDIEU. 10

2021 . CÔTES DU RHÔNE 

DOMAINE DE LA PIFAUDIÈRE. 12

2022 . LOIRE

SAINT EMILION GRAND CRU, LA CHAPELLE. 15

AUX MOINES, 2020 . BORDEAUX



START & SHARE

HOUMOUS BETTERAVE, LÉGUMES CRUS FRANÇAIS. 16



CONCOMBRES, TOMATES CERISES, RADIS, CAROTTES, CHOU-FLEUR PICKLES
BEETROOT HUMMUS, FRENCH RAW VEGETABLES : CUCUMBERS, CHERRY
TOMATOES, RADISHES, CARROTS, CAULIFLOWER PICKLES

HALLOUMI AOP CROUSTILLANT. 16



YAOURT MENTHE AU CONCOMBRE ET DUKKAH
CRISPY HALLOUMI CHEESE, MINT AND CUCUMBER YOGURT

L'ŒUF BIO "RAINBOW", MAYO AUX HERBES. 16



SOUPÇON DE RAIFORT ET PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE
ORGANIC EGG, HERB MAYONNAISE, HORSERADISH, MUSTARD PICKLES

TARAMA WASABI: MAISON KAVIARI. 18

TOAST SANS GLUTEN BIO, MAISON CHAMBELLAND
WASABI TARAMA AND GLUTEN FREE TOAST

TABOULÉ DE CHOU-FLEUR BIO BRETON. 16

RAISIN, GRENADE, AMANDES ET PICKLES
CAULIFLOWER TABBOULEH, GRAPES, POMEGRANATE, ALMONDS AND PICKLES

FIGUES CRUES ET CUITES EN SALADE. 16

SUCRINE, LENTILLES NOIRES DES YVELINES, TOMME DE BREBIS
ET AMANDES FUMÉES

RAW AND COOKED FIGS IN A SALAD, SUCRINE LETTUCE, BLACK LENTILS,
EWE'S CHEESE AND SMOKED ALMONDS

TOMATES ANANAS ET BURRATA. 18



GOMASIO, OLIVES TAGGIASCHE, BONBONS DE TOMATES ET GINGEMBRE
TOMATO AND BURRATA, GOMASIO, TAGGIASCHE OLIVES, TOMATOES
MARINATED IN GINGER

DIM-SUM CREVETTES SAUVAGES & ÉPINARDS OU TOFU & LÉGUMES

4 PCS. 18 OU 8 PCS. 32



WILD SHRIMP & SPINACH, TOFU AND VEGETABLES DUMPLINGS (4 OR 8 PCS)

SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2002-1465 EN DATE DU 17 DÉCEMBRE 2002. LES VIANDES SERVIES DANS NOS RESTAURANTS PROVIENNENT DE FRANCE
PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICES COMPRIS : NET PRICES IN EUROS - TAX & SERVICE INCLUDED

VINS AU VERRE



NOS LÉGUMES PROVIENNENT DE COOPÉRATIVES BRETONNES, D'ÎLE DE FRANCE OU DE MARAÎCHERS FRANÇAIS, AU GRÉ DES SAISONS, ILS PEUVENT VARIER SELON LES ARRIVAGES. ÉLEVÉES DANS LE SUD-OUEST, NOS VOLAILLES SONT NOURRIES AU BON GRAIN. LES LÉGUMINEUSES ET CÉRÉALES SONT CULTIVÉES DANS LES YVELINES PRÈS DE VERSAILLES

FEED
YOUR
SOUL



PÊCHE VAPEUR. 29

POISSON PARFUMÉ AU GINGEMBRE, LÉGUMES FRANÇAIS, SALADE DE TÉTRAGONE D'ÎLE-DE-FRANCE AU CURCUMA ET GINGEMBRE FRAIS

GINGER FLAVORED STEAMED FISH AND FRENCH VEGETABLES, TETRAGONIA SALAD WITH TURMERIC AND FRESH GINGER

CURRY DE VOLAILLE JAUNE DU SUD-OUEST. 29

VOLAILLE AU LAIT DE COCO ET CURRY, FENOUILS ET BROCOLIS, CORIANDRE, GINGEMBRE CONFIT ET RIZ NOIR COMPLET

CHICKEN CURRY WITH COCONUT MILK, FENNEL, BROCCOLIS, CORIANDER, GINGER AND BLACK WHOLE GRAIN RICE

FUSILLI SANS GLUTEN AL POMODORO. 26

OLIVES TAGGIASCHE, CÂPRES À QUEUE, TOMATES CERISES, BASILIC

GLUTEN FREE FUSILLI PASTA AL POMODORO, TAGGIASCHE OLIVES, CAPERS, CHERRY TOMATOES AND BASIL

LE BOWL HEALTHY DU CAFÉ 52. 27

QUINOA BLANC DES YVELINES, SAUMON MARINÉ, BROCOLIS BIO GRILLÉS, CHOU ROUGE PICKLES, GRENADE, SÉSAME, GINGEMBRE ET CORIANDRE

QUINOA, MARINATED SALMON, GRILLED ORGANIC BROCCOLI, PICKLED RED CABBAGE, POMEGRANATE, SESAME, GINGER AND CORIANDER

L'AUBERGINE MISO. 25

AUBERGINE BIO RÔTIE, CÉBETTE, SÉSAME, YAOURT SHISO, SALADE DE TÉTRAGONE D'ÎLE-DE-FRANCE AU CURCUMA ET GINGEMBRE FRAIS

ORGANIC ROASTED EGGPLANT, SPRING ONION, SESAME, SHISO YOGURT, TETRAGONIA SALAD WITH TURMERIC AND FRESH GINGER

LA SALADE CÉSAR DU CAFÉ 52. 25

SUCRINE, THON, OEUF BIO, COPEAUX DE PARMESAN, CROUTONS, CIBOULETTE, SAUCE CÉSAR LÉGÈRE

SUCRINE LETTUCE, TUNA, ORGANIC EGG, PARMESAN CHEESE, CROUTONS, CHIVES, LIGHT CAESAR SAUCE

LES KIDS

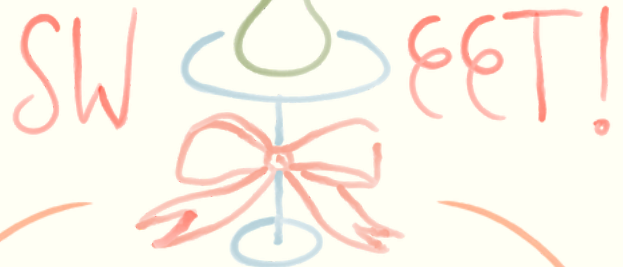


LE CROQUE D'EUGÈNE .17

PAIN TOASTÉ, JAMBON BLANC, FROMAGE
HAM AND CHEESE SANDWICH

LA PASTA D'ALICE .17

PÂTES BOLOGNAISES, BOEUF HACHÉ, SAUCE TOMATE
BOLOGNESE PASTA, BEEF, TOMATO SAUCE



MOUSSE AU CHOCOLAT. 14

AQUAFABA ET CHOCOLAT NOIR 70%
CHOCOLATE MOUSSE, AQUAFABA AND 70% DARK CHOCOLATE

CLAFOUTIS DE SAISON. 14

GLACE LAIT D'AMANDE
SEASONAL CLAFOUTIS, ALMOND MILK ICE-CREAM

LE CITRON. 14

SORBET CITRON BIO, SABLÉ SANS GLUTEN ET MOUSSE CITRON
ORGANIC LEMON SORBET, GLUTEN FREE BISCUIT AND LEMON MOUSSE

LA FIGUE RÔTIE. 14

GLACE VANILLE
ROASTED FIG, VANILLA ICE CREAM

GLACES & SORBETS. 12

ICE CREAM & SORBET

LE REGISTRE DES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE
CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE À VOTRE DEMANDE