



CAFÉ
52

CUISINE ENGAGÉE
COCKTAILS & VINS SUBTILS

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

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.

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

BEAUTY TOUCH

TOUCHE DE COLLAGÈNE

SEA COLLAGEN

POUDRE DE SPIRULINE BIO

ORGANIC SPIRULINA POWDER

GOUTTES DE CBD

CBD OIL BY HOLIDERMIE

VINS BLANCS . 12CL

IGP HÉRAULT " FAUNE " , MOULIN DE GASSAC . 10

2022 . LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINE BERGER RIVE . 14

2021 . HAUTE-CÔTE DE BEAUNE

LES CAILLOTES, PASCAL JOLIVET . 16

2022 . SANCERRE

VINS ROUGES . 12CL

BECS FIN, DOMAINE TARDIEU . 10

2022 . CÔTES DU RHÔNE

GRAND CRU CHÂTEAU DU BARRY . 18

2017 . SAINT ÉMILION

"DAMES DE VERGY" DOMAINE DOMINIQUE GUYON . 16

2020 . HAUTES CÔTES DE NUITS

START & SHARE

HOUMOUS PRINTANIER AU MISO. 15

TETRAGONE ET LÉGUMES CRUS FRANÇAIS

TETRAGONE HUMMUS AND FRENCH RAW VEGETABLES

HALLOUMI AOP CROUSTILLANT. 16

YAOURT MENTHE AU COMCOMBRE 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, HERBS MAYONNAISE, HORSERADISH, MUSTARD PICKLES

TARAMA WASABI: MAISON KAVIARI. 18

TOAST SANS GLUTEN BIO, MAISON CHAMBELLAND

WASABI TARAMA AND GLUTEN FREE TOAST

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR BRETON

AU LAIT DE COCO. 17

SOMMITÉS RÔTIES AU CURCUMA

CAULIFLOWER VELOUTÉ, COCONUT MILK AND CURCUMA

LE PINK COUSCOUS DE DIETKATE. 17

QUINOA DES YVELINES, BETTERAVE, POIS-CHICHE, PAMPLEMOUSSE

ET RAISINS SECS

QUINOA, BEETROOTS, CHICKPEAS, GRAPEFRUIT AND DRY GRAPE

ASPERGES VERTES DU GARD. 18

PESTO MISO, PECORINO AU POIVRE ET CONDIMENTS PICKLES

GREEN ASPARAGUS, MISO PESTO, BLACK PEPPER PECORINO, PICKLES

DIM-SUM CREVETTES SAUVAGES & ÉPINARDS

(2 PCS) TOFU & LÉGUMES (2 PCS). 20

MAISON YOOM DIM SUM

WILD SHRIMP & SPINACH (2 PCS), TOFU AND VEGETABLES (2 PCS) DUMPLINGS



NOS LÉGUMES PROVIENNENT D'ILE-DE-FRANCE OU DE MARAÎCHERS FRANÇAIS, AU GRÉ DES SAISONS. ILS PEUVENT VARIER SELON LES ARRIVAGES. ÉLEVÉES DANS LE SUD-OUEST NOS VOLAILLES SONT FERMÈRES ET NOURRIES AU BON GRAIN. LES LÉGUMINEUSES ET CÉRÉALES SONT CULTIVÉES EN FRANCE, SOUTENUES PAR DES COOPÉRATIVES.

FEED YOUR SOUL

PÊCHE VAPEUR . 29

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

GINGER FLAVORED STEAMED FISH AND FRENCH VEGETABLES

CURRY DE VOLAILLE JAUNE DU SUD-OUEST. 29

VOLAILLE AU LAIT DE COCO ET CURRY, FENOUIL ET ROMANESCO, CORIANDRE, GINGEMBRE CONFIT ET RIZ NOIR COMPLET

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

GREEN AND VEGGIE PASTA . 26

FUSILLI SANS GLUTEN, PESTO, POUSSÉS D'ÉPINARD, POIREAUX, CHOU ROMANESCO, CÉBETTES ET PISTACHES

GLUTEN FREE FUSILLI PASTA, SPINACH, LEEKS, ROMANESCO CABBAGE, SPRING ONION AND PISTACHIO

LE BOWL HEALTHY DU CAFÉ 52 . 27

QUINOA BLANC DES YVELINES, SAUMON MARINÉ, BROCOLI GRILLÉ, CHOU ROUGE PICKLES, GRENADE, SÉSAME, GINGEMBRE ET CORIANDE

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

LA PATATE DOUCE RÔTIE . 25

FETA AOP, YAOURT MENTHE AU CONCOMBRE, CONDIMENT CHIMICHURRI ET PICKLES DE GINGEMBRE

ROASTED SWEET POTATO, MINT AND CUCUMBER YOGURT, CHIMICHURRI AND GINGER PICKLES

LA SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARD . 24

CHOU-FLEUR BRETON RÔTI AU CURCUMA, POIS-CHICHE, GRENADE, PÂTE DE DATTES ET NOISETTES TORRÉFIÉES

SPINACH SALAD, CAULIFLOWER ROASTED WITH TURMERIC, CHICKPEAS, POMEGRANATE, DATE PASTE, AND ROASTED HAZELNUTS

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

CRUMBLE SANS GLUTEN AUX POMMES ET RHUBARBE . 14

SORBET RHUBARBE APPLE AND RHUBARB CRUMBLE, RHUBARB SORBET

CHEESE CAKE INVERSÉ . 14

SANS CUISSON, DATTES, PASSION, NOIX DE PÉCAN ET ANETH

NO-BAKE UPSIDE-DOWN CHEESECAKE, DATES, PASSION FRUIT, PECAN NUTS AND DILL

FRAISES GARIGUETTE . 14

MOUSSE CITRON, SORBET BASILIC GARIGUETTE STRAWBERRIES, LEMON MOUSSE BASILIC SORBET

GLACES & SORBETS . 12

ICE CREAM & SORBET

