

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 ALCHEMIE, 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

TZATZIKI BETTERAVE, LÉGUMES CRUS FRANÇAIS. 16

SUCRINE, RADIS, CAROTTES, CHOU-FLEUR PICKLES

BETROOT TZATZIKI, FRENCH RAW VEGETABLES : SUCRINE LETTUCE, RADISHES, CARROTS, CAULIFLOWER PICKLES

FRITES DE PATATE DOUCE BIO BRETONNES. 16

YAOURT SHISO

SWEET POTATO FRIES, SHISO YOGURT

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

SOUPÇON DE RAIFORT ET PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE

ORGANIC EGG, HERB MAYONNAISE, HORSE RADISH, 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

RAISINS, GRENADES, AMANDES ET PICKLES

CAULIFLOWER TABBOULEH, GRAPES, POMEGRANATES, ALMONDS AND PICKLES

CRISPY ROLL AU CHÈVRE FRAIS FERMIER DE RENY PICOT. 16

YAOURT MENTHE ET DUKKAH

FRESH GOAT CHEESE CRISPY ROLLS, MINT YOGURT AND DUKKAH

VELOUTÉ DE GRAND-MÈRE. 17

POTIMARRON BIO DES CÔTES D'ARMOR, MISO, CROÛTONS DE FOCACCIA

GRANDMA'S VELOUTÉ, ORGANIC PUMPKIN FROM CÔTE D'ARMOR, MISO AND FOCACCIA CROUTONS

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



LA CERTIFICATION ÉCOTABLE RÉCOMPENSE LES RESTAURANTS ENGAGÉS DANS UNE DÉMARCHE ÉCOLOGIQUE ET DURABLE PLUS RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT. L'OBTENTION DE 2 MACARONS TÉMOIGNE D'UN ENGAGEMENT PLUS POUSSÉ, AVEC UNE MAJORITÉ DE PRODUITS BIOLOGIQUES, UNE GESTION STRICTE DES DÉCHETS, ET UN APPROVISIONNEMENT LOCAL PLUS IMPORTANT.



NOS LÉGUMES PROVIENNENT DE COOPÉRATIVES BRETONNES, D'ÎLE DE FRANCE OU DE MARAICHERS 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

RAMEN MISO, NOUILLES UDON AU RIZ COMPLET BIO. 27

BOUILLON MISO ET DASHI, ŒUF BIO MOLLET, SHIMEJI, TOFU, LÉGUMES ET CORIANDRE

RAMEN, ORGANIC BROWN RICE UDON NOODLES, MISO DASHI BROTH, POACHED EGG, ENOKI, TOFU, ROOT VEGETABLES, CORIANDER

LE BUDDHA BOWL DU CAFÉ 52. 26

QUINOA DES YVELINES, FALAFELS BIO, BROCOLI BIO GRILLÉ, BETTERAVE, TÉTRAGONE, CHOU ROUGE PICKLES, GRENADE, SÉSAME, GINGEMBRE ET CORIANDRE

QUINOA, ORGANIC FALAFELS, GRILLED ORGANIC BROCCOLI, BEETROOT, TETRAGON, PICKLED RED CABBAGE, POMEGRANATE, SESAME, GINGER AND CORIANDER

LE CHOU-FLEUR BIO RÔTI ÉPICÉ. 25

YAOURT AU ZAATAR, HUILE HARISSA, CONDIMENT CHIMICHURRI, PICKLES D'OIGNON ROUGE, AMANDES FUMÉES, SALADE DE TÉTRAGONE AU CURCUMA ET GINGEMBRE

ZAATAR YOGHURT, HARISSA OIL, CHIMICHURRI CONDIMENT, RED ONION PICKLES, SMOKED ALMONDS, TETRAGONIA SALAD WITH TURMERIC AND 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

SW EET!



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

CRUMBLE AUX POMMES ET MÛRES. 14

GLACE VANILLE
APPLE AND BLACKBERRY CRUMBLE,
VANILLA ICE CREAM

LE NON COUPABLE. 12

RAISINS, YAOURT DE BREBIS BIO, GRANOLA MAISON
THE NOT GUILTY: GRAPES, ORGANIC SHEEP'S
YOGHURT, HOMEMADE GRANOLA

GLACES & SORBETS. 12

ICE CREAM & SORBET

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