



CAFÉ 52

écotable®

CUISINE ENGAGÉE
COCKTAILS & VINS SUBTILS

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.



CITRONNADE MAISON. 12
HOMEMADE LEMONADE 33CL



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	WHITE WINE		15 cl	75 cl
IGP HÉRAULT, "FAUNE", MOULIN DE GASSAC, 2023	H.V.E		9	50
AOC COTEAUX-DU-GIENNOIS, ALCHEMIE, DOMAINE TERRES BLANCHES, 2022	BIO		11	55
CHABLIS, DOMAINE WILLIAM FEVRE, 2022			16	60
SANCERRE "MAIMBRÉ", DOMAINE PRÉ SEMELÉ, 2024			17	75
VINS ROUGES	RED WINE			
AOC CÔTES-DU-RHÔNE, BECS FINS, TARDIEU LAURENT, 2022	BIO		9	50
CHÂTEAU DU BARRY AOC SAINT EMILION GRAND CRU, 2022	BIO		15	60
HAUTES CÔTES DE NUITS, LES DAMES DE VERGY, 2023	BIO		17	75
VIN ROSÉ	ROSÉ WINE			
MINUTY PRESTIGE ROSÉ, 2024			10	50

VINS AU VERRE

START & SHARE

ZAALOUK D'AUBERGINE BIO. 16  
LÉGUMES CROQUANTS, TOUT EN FRAÎCHEUR
ORGANIC EGGPLANT ZAALOUK, CRUNCHY VEGETABLES, FULL OF FRESHNESS

**L'ŒUF BIO "RAINBOW",
MAYO AUX HERBES. 17**  
SOUPÇON DE RAIFORT ET KASHA
ORGANIC RAINBOW EGG, HERB MAYONNAISE, A HINT OF
HORSERADISH AND KASHA

GASPACHO "BONNE MINE". 18  
SOUPE FROIDE DE TOMATES RÔTIES, FETA AOP, OLIVES TAGGIASCHE,
CROÛTONS DE FOCACCIA ET BASILIC THAÏ
COLD SOUP MADE WITH ROASTED TOMATOES, AOP FETA, TAGGIASCHA OLIVES,
FOCACCIA CROUTONS AND THAI BASIL

HALLOUMI AOP CROUSTILLANT. 19 
SAUCE CARAMEL GINGEMBRE
CRISPY AOP HALLOUMI, GINGER CARAMEL SAUCE

TARAMA FUMÉ MAISON. 21 
ŒUFS DE TRUITE BIO, TOAST SANS GLUTEN BIO, MAISON CHAMBELLAND
HOMEMADE SMOKED TARAMA, ORGANIC TROUT ROE, ORGANIC GLUTEN-FREE
TOAST, MAISON CHAMBELLAND

FIGUES CRUES ET CUITES EN SALADE. 18 
SUCRINE, LENTILLES NOIRES BELUGA, TOMME DE BREBIS ET NOIX
RAW AND COOKED FIG SALAD, FRESH AND ROASTED FIGS, GREEN LEAVES,
BELUGA BLACK LENTILS, SHEEP'S MILK CHEESE AND WALNUTS

CEVICHE DE BAR. ENTRÉE. 20 - PLAT. 36 
LECHE DE TIGRE, GRENADES, CITRON VERT, RADIS, PICKLES D'OIGNONS
ROUGES ET CORIANDRE
SEA BREAM CEVICHE, LECHE DE TIGRE, POMEGRANATE, LIME, RADISH, RED
ONION PICKLES AND CORIANDER

DIM-SUM 4 PCS. 20 OU 8 PCS. 38
CREVETTES SAUVAGES, LÉGUMES VEGGIE 
WILD SHRIMP, VEGGIE VEGETABLES (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

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



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 VERSAILLE.

FEED
YOUR
SOUL



LES KIDS ☆

LE CROQUE D'EUGÈNE. 20

PAIN TOASTÉ, JAMBON BLANC, FROMAGE
ET CHIPS À LA TRUFFE
HAM AND CHEESE SANDWICH AND TRUFFLE CHIPS

LA PASTA D'ALICE. 20

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



SAUDADE DO BRASIL. 35

MOQUECA DE LIEU NOIR, POIVRONS, LAIT DE COCO, CORIANDRE,
CITRON VERT ET RIZ ROUGE BIO COMPLET DE CAMARGUE

BLACK POLLOCK MOQUECA WITH BELL PEPPERS, COCONUT MILK,
CORIANDER, LIME AND ORGANIC WHOLE GRAIN RED CAMARGUE RICE



SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE LABEL ROUGE. 35

AUBERGINES BIO RÔTIES AU SATÉ, CHIMICHURRI ET JUS DE VOLAILLE

LABEL ROUGE FREE-RANGE CHICKEN SUPREME, ROASTED ORGANIC
EGGPLANTS WITH SATAY, CHIMICHURRI AND CHICKEN JUS



FUSILLI SANS GLUTEN AL POMODORO. 27

OLIVES TAGGIASCHE, CÂPRES À QUEUES, TOMATES CERISES, BASILIC

GLUTEN-FREE FUSILLI AL POMODORO, TAGGIASCA OLIVES, CAPER
BERRIES, CHERRY TOMATOES AND BASIL



LE BOWL HEALTHY DU CAFÉ 52. 29

QUINOA DE LA PLAINE DE VERSAILLES, SAUMON MARINÉ,
BROCOLI BIO GRILLÉ, PICKLES DE CHOU ROUGE, GRENADE,
SÉSAME, GINGEMBRE ET CORIANDRE

HEALTHY BOWL FROM CAFÉ 52, QUINOA FROM THE VERSAILLES PLAINS,
MARINATED SALMON, GRILLED ORGANIC BROCCOLI, PICKLED RED
CABBAGE, POMEGRANATE, SESAME, GINGER AND CORIANDER



LE CHOU-FLEUR BIO BRETON RÔTI ÉPICÉ. 26

CONDIMENT CHIMICHURRI, YAOURT MENTHE, PICKLES
D'OIGNONS ROUGE, AMANDES EFFILÉES

SPICED ROASTED ORGANIC BRETON CAULIFLOWER, CHIMICHURRI
CONDIMENT, MINT YOGURT, PICKLED RED ONIONS AND FLAKED ALMONDS



LA TUNA CÉSAR. 27

SUCRINE, THON, ANCHOIS, OEUF BIO, COPEAUX DE PARMESAN,
CROÛTONS, CIBOULETTE ET SAUCE CÉSAR HEALTHY

LITTLE GEM LETTUCE, TUNA, ANCHOVIES, ORGANIC EGG, PARMESAN
SHAVINGS, CROUTONS, CHIVES AND HEALTHY CAESAR DRESSING



SW EET!



MOUSSE AU CHOCOLAT. 15

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



PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON. 15

MERINGUE, CHANTILLY ET COULIS DE FRUITS
SEASONAL FRUIT PAVLOVA, MERINGUE, WHIPPED
CREAM AND FRUIT COULIS



NUAGE DE CITRON. 15

MOUSSE LÉGÈRE AU CITRON VERT, FRUIT DE LA
PASSION, GRAINES DE COURGE ET ANETH
LIGHT LIME MOUSSE, PASSION FRUIT, PUMPKIN SEEDS AND DILL



LA FIGUE. 15

RÔTIES, CRUMBLE, GLACE LAIT D'AMANDE
THE FIG, ROASTED FIGS, CRUMBLE AND
ALMOND MILK ICE CREAM.



GLACES & SORBETS. 12

ICE CREAM & SORBET



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