

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

CHABLIS, DOMAINE WILLIAM FEVRE, 2022 . 15 

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 TÉTRAGONE ET CITRON CONFIT. 16

CORIANDRE ET LÉGUMES CRUS FRANÇAIS


TETRAGON AND PRESERVED LEMON HUMMUS, CORIANDER AND RAW FRENCH VEGETABLES  

L'OEUF BIO "RAINBOW", MAYO À L'AIL DES OURS. 16

SARRASIN GRILLÉ, PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE

ORGANIC RAINBOW EGG, WILD GARLIC MAYO, TOASTED BUCKWHEAT, MUSTARD SEED PICKLES 

SALADE PRINTANIÈRE. 16

SUCRINE ET TRÉVISE, PETIT ÉPEAUTRE DU VELAY, FETA AOP, FRAISE GARIGUETTE ET AMANDES 

SPRING SALAD, SUCRINE AND TREVISO, SPELT, FETA, GARIGUETTE STRAWBERRIES AND ALMONDS

TARAMA WASABI: MAISON KAVIARI. 19

TOAST SANS GLUTEN BIO, MAISON CHAMBELLAND

WASABI TARAMA, MAISON KAVIARI, ORGANIC GLUTEN-FREE TOAST, MAISON CHAMBELLAND

FALAFELS BIO. 16

YAOURT MENTHE ET DUKKAH VERT 


ORGANIC FALAFELS, MINT YOGURT AND GREEN DUKKAH

BURRATA ET FENOUIL. 18

FENOUIL CRU ET CUIT, GOMASIO, OLIVES TAGGIASCHE, ORANGES, CRANBERRY 

BURRATA AND FENNEL, RAW AND COOKED FENNEL, GOMASIO, TAGGIASCHE OLIVES, ORANGE, CRANBERRY

ASPERGES VERTES. 18

VINAIGRETTE THAÏ, SUCRINE, JAUNE D'OEUF CONFIT ET CONDIMENTS PICKLES 

GREEN ASPARAGUS, THAI VINAIGRETTE, SUCRINE, CONFIT EGG YOLK AND PICKLED CONDIMENTS

DIM-SUM CREVETTES SAUVAGES - ÉPINARDS ET LÉGUMES

4 PCS. 20 OU 8 PCS. 36

WILD SHRIMP - SPINACH AND VEGETABLES (4 OR 8 PCS)

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 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



LES KIDS 

LE CROQUE D'EUGÈNE .19

PAIN TOASTÉ, JAMBON BLANC, FROMAGE
HAM AND CHEESE SANDWICH

LA PASTA D'ALICE .19

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

PÊCHE VAPEUR. 30



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

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE DU SUD-OUEST. 32



MOUSSELINE DE CHOUX-FLEURS, SOMMITÉS RÔTIES AU CURCUMA,
JUS DE VOLAILLE ET DUKKAH

SOUTHWEST YELLOW POULTRY SUPREME, CAULIFLOWER MOUSSELINE,
TURMERIC ROASTED FLORETS, POULTRY JUS AND DUKKAH

FUSILLI AL LIMONE. 26



SANS GLUTEN, CITRON BIO, JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARD ET GRAINES
DE COURGE

FUSILLI AL LIMONE, GLUTEN-FREE, ORGANIC LEMON, BABY SPINACH
AND PUMPKIN SEEDS

LE BOWL HEALTHY DU CAFÉ 32. 27



QUINOA DE LA PLAINE DE VERSAILLES, SAUMON MARINÉ, BROCCOLIS
GRILLÉS, CHOU ROUGE PICKLES, GRENADE, SÉSAME, GINGEMBRE ET
CORIANDRE

QUINOA FROM VERSAILLES, MARINATED SALMON, GRILLED
BROCCOLIS, PICKLED RED CABBAGE, POMEGRANATE, SESAME,
GINGER AND CORIANDER

LA TUNA CÉSAR. 26



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

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

LA CAROTTE "STAR". 25



CAROTTE BIO CUITE VAPEUR PUIS RÔTIE AU FOUR, YAOURT
VERT CITRONNÉ, CONDIMENT CHIMICHURRI GRANOLA SALÉ, RIZ
NOIR COMPLET

ROASTED, STEAMED AND OVEN-ROASTED ORGANIC CARROT,
LIME YOGURT, CHIMICHURRI CONDIMENT, SALTED GRANOLA,
WHOLE-GRAIN BLACK RICE

SW  EET!

MOUSSE AU CHOCOLAT. 15



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

FRAISE GARIGUETTE. 15



SIROP DE MENTHE, SORBET MENTHE
GARIGUETTE STRAWBERRIES, MINT SYRUP, MINT SORBET

CHEESE-CAKE INVERSÉ. 14



PARSEMÉ DE SA PÂTE SANS CUISSON : DATTES ET
NOIX DE PÉCAN, PASSION
INVERTED CHEESECAKE, SPRINKLED WITH NO-
BAKE PASTRY: DATES AND PECANS, PASSION FRUIT

LE NON COUPABLE. 12

COMPOTE POMME ET RHUBARBE, YAOURT DE
BREBIS BIO, GRANOLA MAISON
APPLE AND RHUBARB FRUITS COMPOTE,
ORGANIC SHEEP'S YOGURT, HOMEMADE
GRANOLA

GLACES & SORBETS. 12



ICE CREAM & SORBET

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