



CAFÉ 52

CUISINE ENGAGÉE
COCKTAILS & VINS SUBTILS

**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 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

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 . 12CL

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 . 12CL

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

VINS AU VERRE



START & SHARE

TZATZIKI, LÉGUMES CRUS FRANÇAIS. 16

CONCOMBRES, TOMATES CERISES, RADIS, CAROTTES, CHOU-FLEUR PICKLES

TZATZIKI, 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

PISSALADIÈRE. 17

FOCACCIA BIO, COMPOTÉE D'OIGNONS BIO, ANCHOIS LÉGÈREMENT FUMÉS
ORGANIC FOCACCIA AND ONIONS COMPOTE, ANCHOVIES

TARAMA WASABI: MAISON KAVIARI. 18

TOAST SANS GLUTEN BIO, MAISON CHAMBELLAND

WASABI TARAMA AND GLUTEN FREE TOAST

GASPACHO DE CONCOMBRE BIO ET TÉTRAGONE. 17

CAILLÉ DE CHÈVRE ET PICKLES DE CONCOMBRE

CUCUMBER AND TETRAGONE GASPACHO : GOAT'S CURD AND CUCUMBER PICKLES

TAGLIATELLES DE COURGETTES CRUES ET PIGNONS DE PIN. 17

PÊCHE JAUNE ET PESTO MISO

RAW ZUCCHINI TAGLIATELLE AND PINE NUTS : YELLOW PEACH, MISO PESTO

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. 19 OU 8 PCS. 36

MAISON YOOM DIM SUM

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



NOS LÉGUMES PROVIENNENT 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 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 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 QUEUES, 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 GRILLÉS, CHOU ROUGE PICKLES, GRENADE, SÉSAME, GINGEMBRE ET CORIANDRE

QUINOA, MARINATED SALMON, GRILLED 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 NIÇOISE DU CAFÉ 52. 25



SUCRINE, THON, ANCHOIS FUMÉS, OEUF BIO, TOMATES ANANAS, OLIVES, POIVRONS ROUGES, FÉVETTES, RADIS

SUCRINE LETTUCE, TUNA, ANCHOVIES, ORGANIC EGG, TOMATOES, OLIVES, RED BELL PEPPERS, BEANS, RADISHES

LES KIDS ✨

LE CROQUE D'EUGÈNE .17

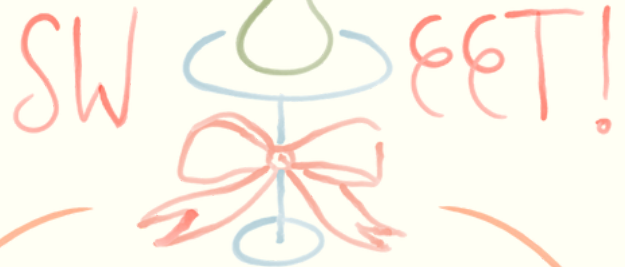
PAIN TOASTÉ, JAMBON BLANC, FROMAGE

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 PÊCHE. 14



SIROP ROOÏBOS, SORBET PÊCHE DE VIGNE, AMANDES
ROOÏBOS SYRUP, VINE PEACH SORBET, ALMONDS

GLACES & SORBETS. 12



ICE CREAM & SORBET