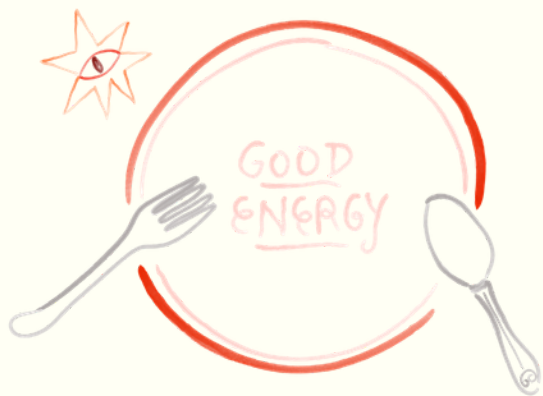




CAFÉ 52

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.



CITRONNADE MAISON. 12
HOMEMADE LEMONADE 33CL



START & SHARE

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



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 HORSE RADISH 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

FIGURES 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)



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



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

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



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