

# CAFÉ 52

• CUISINE ENGAGÉE  
COCKTAILS & VINS SUBLTILS •

**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



## 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

## START & SHARE



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

**HARICOTS VERTS BIO ET PÊCHES EN SALADE. 17**    
SAUCE YAOURT GREC PARFUMÉE À LA MENTHE ET AMANDES EFFILÉES  
ORGANIC GREEN BEANS AND PEACHES IN A SALAD, GREEK YOGURT SAUCE FLAVORED WITH MINT AND SLIVERED ALMONDS

**GASPACHO "BONNE MINE". 18**    
SOUPE FROIDE DE TOMATES RÔTIÉS, 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**   
CAMEL GINGEMBRE  
CRISPY AOP HALLOUMI, GINGER CARAMEL

**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

**TOMATE ANANAS RÔTIE ET BURRATA. 18**    
GOMASIO, OLIVES TAGGIASCHE, AMANDES CONCASSÉES ET SALADE D'HERBES  
ROASTED PINEAPPLE TOMATOES AND BURRATA, GOMASIO, TAGGIASCHA OLIVES, SLIVERED ALMONDS AND HERB SALAD

**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 RÉGIÉS PAR LE DECRET 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

VINS BLANCS	WHITE WINE		15 cl	75 cl
IGP HÉRAULT, "FAUNE", MOULIN DE GASSAC, 2023	H.V.E		9	50
AOC COTEAUX-DU-GIENNOIS, ALCHIMIE, 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



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 AL LIMONE. 28**

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

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



**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



**COURGETTES RÔTIES AU ZAAATAR. 27**

YAOURT PARFUMÉ À LA MENTHE, GRENADE, OLIVES NOIRES ET  
GRANOLA SALÉ MAISON

ROASTED ZUCCHINI WITH ZAAATAR, MINT-FLAVORED YOGURT,  
POMEGRANATE, BLACK OLIVES, AND HOMEMADE SAVORY GRANOLA



**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



**SOUPE DE MELON PHILIBON. 14**

BILLES DE PASTÈQUE ET MÉLISSE CITRON  
WATERMELON BALLS AND LEMON BALM



**GLACES & SORBETS. 12**

ICE CREAM & SORBET



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