

**CUISINE ENGAGÉE, COCKTAILS & VINS SUBTILS**
**BEAUTY DRINKS**

- Go green or go home!** 14  
Seasonal detox juice 25 cl
- 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
- Maté moi ça !** 10  
Charitea Maté lime orange 33cl
- I love you, latte** 10  
Coffee latte, vegetal milk

**BEAUTY TOUCH'**

à ajouter à tous les beauty drinks +5

 Touche de collagène  
Sea collagen

 Poudre de Spiruline BIO  
Organic spirulina powder

 Gouttes de CBD  
CBD oil by Holidermie

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.

Maxime Raab, Chef de cuisine


**ON PARTAGE ?**

-  **Houmous betterave** 14  
Légumes crus de nos régions  
*Beetroot hummus, french raw vegetables*
- Tarama wasabi, Maison Kaviari** 16  
Crackers sans gluten BIO, Maison Chambelland  
*Wasabi tarama, organic gluten-free crackers*
-  **Falafel BIO** 16  
Yaourt aux herbes et dukkah  
*Organic Falafel, herbs and dukkah yogurt*
-  **Summer roll au chèvre frais fermier de Reny Picot** 16  
Rouleau d'été au chèvre frais, betterave, menthe  
*Fresh goat cheese summer roll, with beetroot and mint*

**ENTRÉE EN MATIÈRE**

-  **Figs crues et cuites en salade** 15  
Sucrine, lentilles beluga, Ossau-Iraty et amandes fumées  
*Raw and cooked figs in a salad, beluga lentils, Ossau-Iraty cheese and smoked almonds*
-  **Tomates anciennes de Guérande, burrata** 18  
Gomasio, pesto basilic et noisettes  
*Heirloom tomatoes from Brittany, burrata, gomasio, basil and hazelnut pesto*
-  **Smørrebrød scandinave** 19  
Pain sans gluten BIO maison Chambelland, avocat, saumon fumé, coriandre  
*Toasted Danish bread, avocado, smoked salmon and coriander*
-  **Dim-sum crevettes sauvages & épinards (2 pcs) tofu & légumes (2pcs)** 19  
Maison Yoom Dim Sum  
*Wild shrimp & spinach (2 pcs), tofu & vegetables (2 pcs) dumplings*




**ORGANIC LOVER**

-  **Pêche vapeur** 29  
Poisson parfumé au gingembre, légumes français, salade de tétragone d'Ile-de-France au curcuma et gingembre frais  
*Ginger-flavored fish, french vegetables ginger and turmeric spinach salad*

- La volaille jaune du Sud-Ouest** 29  
Volaille au paprika fumé, courgette de Provence rôtie, condiment comme une harissa, houmous poivron, granola salé  
*Chicken breast flavoured with smoked paprika, roasted zucchini, red sweet pepper hummus, harissa, salted granola*

-  **Ramen miso, nouilles Udon au riz complet BIO** 26  
Bouillon miso et dashi, œuf BIO mollet, shimeji, tofu, légumes, coriandre  
*Miso ramen, organic brown rice Udon noodles, miso and dashi broth, organic soft-boiled egg, shimeji, tofu, vegetables and coriander*

**TOUT EN ÉQUILIBRE**

-  **Le bowl healthy du Café 52** 26  
Quinoa des Yvelines, saumon mariné, brocoli grillé, chou rouge pickles, grenade, sésame, coriandre  
*Poke Bowl, white quinoa, marinated salmon, grilled broccoli, pickled red cabbage, pomegranate, sesame, coriander*
-  **L'aubergine à la Méditerranéenne et son yaourt rose** 25  
Feta AOP, pickles de graines de moutarde, olives Taggiasche, yaourt betterave  
*Roasted eggplant, feta cheese, olives, beetroot yogurt and pickled mustard grains*
-  **La salade "Summer Body"** 22  
Sucrine, pois-chiche, fenouil, abricots d'Occitanie et noisettes torréfiées  
*Lettuce salad, chickpeas, fennel, apricots and roasted hazelnuts*

**LES NON COUPABLES**

-  **Mousse au chocolat** 14  
Chocolat noir 70%  
*Chocolate mousse, 70% dark chocolate*
-  **Clafoutis de saison** 14  
Glace lait d'amande  
*Seasonal clafoutis, almond milk ice cream*
-  **Panacotta coco** 14  
Lait de coco et segments d'agrumes  
*Coconut milk panacotta and citrus*
-  **Fruits frais de saison** 14  
Sorbet basilic  
*Seasonal fresh fruits, basil sorbet*
-  **Glaces & sorbets healthy** 12  
Healthy ice cream & sorbet

**POUR LES KID'S**

- Le croque du Café 52** 17  
Pain toasté, jambon blanc, fromage  
*Ham and cheese sandwich*
- La pasta bolo'** 17  
Pâtes bolognaises, boeuf haché, sauce tomate  
*Bolognese pasta, beef, tomato sauce*

Nos légumes proviennent d'Ile-de-France ou de maraîchers français, au gré des saisons. Ils peuvent varier selon les arrivages.

Elevées dans le Sud-Ouest, nos volailles sont fermières et nourries au bon grain.

Les légumineuses et céréales sont cultivées en France, soutenues par des coopératives.