

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

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 à l'ail noir** 14
Légumes crus Français
 *Aged garlic hummus, french raw vegetables*
- Tarama au corail d'oursin, Maison Kaviari** 16
Crackers sans gluten BIO, Maison Chambelland
Sea urchin coral tarama, organic gluten-free crackers
-  **Halloumi de Chypre croustillant** 16
Yaourt aux herbes et dukkah
 *Crispy halloumi cheese, herbs and dukkah yogurt*
-  **Spring roll au chèvre frais fermier de Reny Picot** 16
Rouleau de printemps au chèvre frais, betterave, menthe
 *Fresh goat cheese spring roll, with beetroot and mint*

ENTRÉE EN MATIÈRE

-  **Velouté de chou-fleur Breton au lait de coco, dukkah** 14
 *Sommités rôties au curcuma, huile d'herbe, dukkah*
 *Cauliflower velouté, coconut milk, roasted cauliflower florets seasoned with turmeric*
-  **Asperges blanches des Landes** 16
 *Œuf BIO mimosa, pamplemousse grillé et amandes fumées*
 *White asparagus, organic mimosa egg, grilled grapefruit, smoked almonds*
-  **Gaspacho de petit pois frais, burrata** 18
 *Gomasio, fraises Gariguettes*
 *Fresh peas gazpacho, burrata, gomasio, Gariguettes strawberries*
- 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

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

29

La volaille jaune du Sud-Ouest

Volaille au paprika fumé, mousseline de petit pois, asperges vertes, gremolata olive, granola salé

Chicken breast flavoured with smoked paprika, mashed fresh peas, green asparagus, olive gremolata, salted granola

29

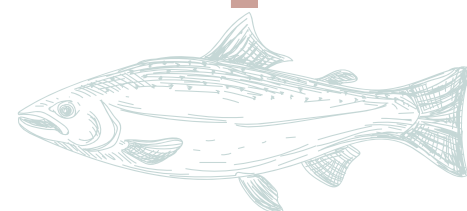


Ramen miso, nouilles Udon au riz complet BIO

Bouillon miso et dashi, œuf BIO mollet, shimeji, tofu, légumes printaniers, coriandre

Miso ramen, organic whole-grain Udon noodles, miso and dashi broth, organic soft-boiled egg, shimeji, tofu, spring vegetables, coriander

25



TOUT EN ÉQUILIBRE



Le bowl healthy du Café 52

Quinoa blanc BIO vendéen, saumon mariné, brocoli grillé, chou rouge pickles, grenade, sésame, coriandre

Poke Bowl, Organic white quinoa, marinated salmon, grilled broccoli, pickled red cabbage, pomegranate, sesame, coriander

26



L'artichaut poivrade du Finistère

Yaourt au zaatar, pickles d'oignons rouges, sauce vierge, salade de tétragone

Artichoke from Finistère, zaatar yogurt, pickled red onions, spinach salad

25



La salade de pousses d'épinard, chou-fleur Breton rôti au curcuma, pois-chiche, pâte de dattes et noisettes torréfiées

Spinach salad, cauliflower roasted with turmeric, chickpeas, date paste, and roasted hazelnuts

22



LES NON COUPABLES



Mousse au chocolat

Chocolat noir 70%

Chocolate mousse, 70% dark chocolate



Crumble aux pommes et rhubarbe

Sorbet rhubarbe

Apple and rhubarb crumble, rhubarb sorbet



Cheese cake inversé

Sans cuisson, dattes, myrtilles et aneth

No-bake upside-down cheesecake, dates, blueberries, and dill



Chia pudding

Fruits rouges

Chia pudding, Red fruits



Glaces & sorbets

Icecream & sorbet

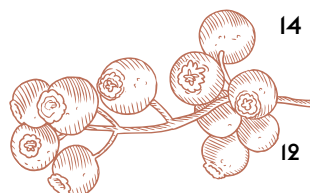
14

14

14

14

12



POUR LES KID'S

Le croque du Café 52

Pain toasté, jambon blanc, fromage

Crunchy cheese sandwich, ham

17

La pasta bolo'

Pâtes bolognaises, boeuf haché, sauce tomate

Bolognese pasta, beef, tomatoe sauce

17

TNos 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.