

CUISINE ENGAGÉE COCKTAILS & VINS SUBTILS

L'équipe du Café 52 s'engage pour une cuisine qui prône le bien être, autant que le respect de l'environnement. Tous acteurs de cette volonté, nos partenaires travaillent les produits en circuits courts, à travers des élevages et labels certifiés, ou des pêches responsables et mesurées. Au rythme des saisons, nous sublignons ces produits d'exception pour satisfaire tous les appétits, en proposant des options végétariennes, sans gluten ou sans lactose, dans des recettes healthy mais jamais sans plaisir.

Maxime Raab, Chef de cuisine

LES JUS BIO DÉTOX

Jus YUMI pressés à froid 24 cl
YUMI cold pressed vegetables juices

L'étincelle 16
*Carotte, ananas, curcuma
Carrot, pineapple, curcuma*

L'invincible 16
*Betterave, framboise, pomme
Beetroot, raspberry, apple*

L'antidote 16
*Concombre, kale, pomme
Cucumber, kale, apple*

À PARTAGER

Le panier du marché 11
*Tomate, concombre, carotte,
radis Vegetables bites*

Velours de houmous libanais BIO 12
Organic Hummus

Falafels de pois chiche & fèves BIO 18
*Organic Vegetables Falafel
(6 pcs)
(6 pieces)*



POUR COMMENCER

L'assiette vegan du jardinier, potager de Bruno Cayron 16
*Terre végétale et butternut au lait de coco, carottes, champignons
Fall's gardener's plate, butternut, carrot, mushroom*

Dumplings végétariens, suggestion de Yoom Dim Sum (4 pcs) 16
Vegatarian dumplings

Velouté de courgette & tétragone 14
Zucchini velvety

Smørrebrød scandinave 18
*Pain sans gluten de la maison Chambelland, avocat,
Truite fumée des Pyrénées, pomelos
Toasted Danish bread, avocado, smoked trout, grapefruit*



LES SIGNATURES

Le Dahl vegan

Lentilles corail du Berry mijotées, riz basmati, cueillette de fleurs 26
Lentils dahl, basmati rice

La pâte Soba à la truffe

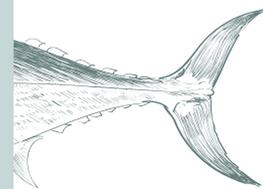
Spaghetti de sarrasin et blé, crème végétale, truffe Tuber Mélanosporum 40
Buckwheat & wheat spaghetti, soya cream, Tuber Melanosporum truffle

Retour de petit bateau

Pêche de ligne, chou-fleur de Saint-Omer, condiment épicé 36
French fish auction, roasted cauliflower, spicy condiment

Le suprême rôti

Volaille jaune du Sud-Ouest BIO, mousseline de butternut au lait de coco 32
Corn-fed chicken breast, mashed butternut, coco milk



TOUT EN ÉQUILIBRE

Bowl vegan de pleine terre

Lentilles corail du Berry, falafels de légumes, avocat, edamame, pomelos 25
Coral lentils, falafels, avocado, edamame, grapefruit

Poke Bowl nage libre

Quinoa de Vendée, saumon mariné, avocat, choux rouge pickles 28
Quinoa, marinated salmon, avocado, red cabbage, diced mango

Salade de cœur de laitue

Légumes de nos maraîchers, oeuf poché tomates cerise, haricots verts, carottes, oignons pickles 22
Lettuce, poached egg, cherry tomatoes, green beans, carrot

Salade de pousses d'épinard

Pousses d'épinard d'Ile de France, volaille du Sud-Ouest, 24

LES DESSERTS SANS GLUTEN

Chia Pudding 14

Le Non Coupable 14
The Non Guilty

Brownie aux noix de la maison Chambelland 16

Assiette de fruits frais de saison 14
Fresh fruit plate

- Tous nos légumes proviennent d'Ile de France ou de maraîchers français, au gré des saisons.
- Nos poissons sont issus de pêche de ligne et de petits bateaux.
- 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 engagées.

Share your experience with
#hotelgrandpowers
Follow us on @hotelgrandpowers