

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 circuit courts, à travers des élevages et labels certifiés, ou des pêches responsables et mesurées. Au rythme des saisons, nous sublimons 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

DETOX DRINKS

- Jus détox pressé à froid** 14
Seasonal detox juice
- Infusion glacée** 10
Iced infusion
- Thé glacé** 10
Iced tea

ON PARTAGE ?

- Houmous betterave BIO, cumin** 8
Pain sans gluten Bio, Maison Chambelland
Organic beetroot and cumin hummus, organic and glutenfree toasted bread
- Tarama, poutargue, Maison Kaviari** 14
Crackers sans gluten Bio, Maison Chambelland
Cod and bottarga tarama, organic and glutenfree crackers
- Légumes BIO** 10
Tomates coeur de pigeons, carottes, radis et concombre, yaourt à la grecque et tahini
Raw vegetables bites, cherry tomatos, carrots, raddish, cucumber, greek yogurt and tahini

ENTRÉE EN MATIÈRE

- Petit-pois et brousse** 10
Velouté de petit-pois du Vaucluse, brousse de brebis
Greenpeas cold velvety, fresh ewe cheese
- Melon et gambret** 14
Melon de Cavaillon de la ferme de Nogaret, Gambret de boeuf tarbais et grenade
Thin slices of melon, beef delicatessen and pomegranate
- Dim-Sum tofu (2 pcs) crevettes sauvages (2 pcs)** 16
Maison Yoom Dim Sum
Tofu (2 pcs) and wild shrimps (2 pcs) dumplings
- Smørrebrød scandinave** 18
Pain sans gluten de la maison Chambelland, cœur de truite fumée des Pyrénées, avocat, pamplemousse, coriandre et radis d'Ile de France
Toasted Danish bread, avocado, grapefruit, heart of french smoked trout, coriander and radish



ORGANIC LOVER



Retour de petit bateau

Pêche de ligne, légumes de nos maraîchers français à la vapeur, salade de pousses d'épinard d'Ile de France, vinaigrette au curcuma et gingembre

Line fishing, steamcooked French gardeners vegetables, spinach salad, turmeric and ginger dressing

28



La volaille

Suprême de volaille jaune des Landes BIO, aubergine BIO rôtie de Guérande, riquette d'Ile de France, granola salé de pistaches et baies de goji BIO

Organic corn fed chicken breast, roasted eggplant, rucola and salted pistachio granola

26



Fusilli sans gluten All Pomodoro

Tomates cœur de pigeon françaises, ail, basilic et parmesan

French cherry tomatoes, garlic and parmesan cheese

20

TOUT EN ÉQUILIBRE

Frittata, pousses et coeur de laitue

Œufs BIO, tomates confites, pignons de pin, feta Kalios, olives de Kalamata et herbes fraîches françaises

Organic eggs frittata, preserved tomatoes, pine nuts, feta cheese, Kalamata olives, fresh herbs, served with a lettuce heart

20

Burrata et artichauts

Artichauts cuits en barigoule, crème d'artichauts, Burrata BIO des Pouilles, gomasio et olives Kalamata

Barigoules artichokes, organic Burrata cheese, gomasio and Kalamata olives

20

Tomates et fraises

Tomates anciennes de Catherine Huître, fraises de Clairac, câpres et anchois fumés, vinaigrette balsamique

Heritage tomatoes, strawberries, capers, smoked anchoives, balsamic dressing

18

Poke Bowl

Quinoa blanc BIO vendéen, saumon Label Rouge mariné, avocat, chou rouge pickles, goha, baies de goji Bio et sésame

White organic quinoa, marinated salmon, avocado, red cabbage pickles, goha, organic goji berries, sesame seeds.

24

LES NON COUPABLES SANS GLUTEN

Brownie noisettes, Maison Chambelland

Sorbet framboise

Organic and glutenfree brownie with hazelnuts, raspberries sorbet

14

Fruits rouges, glace au lait d'amandes

Fraises, framboises et mûres de la côte Atlantique

Redberries & almond milk icecream

14

Tartelette vegan fraise, rhubarbe

Strawberry and rhubarb tartlet

14

Tartelette bergamote, sésame et jasmin

Bergamot, sesam and jasmine tartlet

14

Sorbets et glaces

Sorbet and ice cream

10

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

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

Share your experience with
#hotelgrandpowers
Follow us on @hotelgrandpowers