

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 10
Pain sans gluten Bio, Maison Chambelland
Organic beetroot and cumin hummus, organic and glutenfree toasted bread

Tarama, wasabi, Maison Kaviari 16
Pain sans gluten Bio, Maison Chambelland
Wasabi tarama, organic and glutenfree toasted bread

Légumes Français 12
Tomates cœur 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 12
Velouté de petit-pois du Val de Loire, brousse de brebis
Greenpeas cold velvety, fresh ewe cheese

Melon et gambret 16
Melon de Cavaillon, Gambret de bœuf tarbais et grenade
Thin slices of melon, beef delicatessen and pomegrenate

Dim-Sum tofu (2 pcs) crevettes sauvages (2 pcs) 18
Maison Yoom Dim Sum
Tofu (2 pcs) and wild shrimps (2 pcs) dumplings

Smørrebrød scandinave 20
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

30

La volaille

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

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

28

Fusilli sans gluten All Pomodoro

Tomates cœur de pigeon françaises, ail, basilic et parmesan

French cherry tomatoes, garlic and parmesan cheese

22

TOUT EN ÉQUILIBRE

Frittata, pousses et coeur de laitue

22

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

Burrata et artichauts

22

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

Barigoules artichokes, Burrata cheese, gomasio and Kalamata olives

Tomates et fraises

20

Tomates anciennes de la vallée des deux sources, fraises Charlotte du Loiret, câpres et anchois fumés, vinaigrette balsamique

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

Poke Bowl

26

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.

LES NON COUPABLES SANS GLUTEN

Brownie noisettes, Maison Chambelland

16

Sorbet framboise Bio et vegan

Organic brownie with hazelnuts, raspberry sorbet

Fruits rouges, glace au lait d'amandes

16

Fraises, framboises et mûres

Redberries & almond milk icecream

Tartelette vegan fraise, rhubarbe

16

Strawberry and rhubarb tartlet

Tartelette bergamote, sésame et jasmin

16

Bergamot, sesam and jasmine tartlet

Sorbets et glaces

12

Sorbet and ice cream

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