

DS CÉLÈBRE SES 20 ANS !

— CAFÉ —

Pour cette **nouvelle carte d'Hiver**, l'enseigne a cherché à aller plus loin dans le travail de recettes plus élaborées, avec toujours plus de produits frais et de qualité, en continuant à allier **cuisine Healthy** et **gourmande**. Pour étoffer l'offre des plats chauds, on retrouve notamment un velouté de courgette, féta & basilic, à la fois réconfortant et léger.

Les plats végétariens sont à l'honneur, avec :

Les spaghettis de Konjac, grand classique de l'enseigne, elles sont agrémentées d'une crème de champignons, d'edamame, de champignons rôtis et de Grana Padano. La gourmandise... sans culpabilité !

Le gratin de légumes, plat historique des clients habitués, est revisité dans une version plus légère, et plus centrée sur le légume.

Le Vegetebowl fait également son retour, plat généreux composé de riz curcuma, légumes rôtis, et halloumi grillé.

Enfin le **Curry de poulet au lait de coco**, servi sur un riz curcuma avec sa sauce généreuse et subtilement épicée se décline également en version veggie avec ses aiguillettes végétales BIO.

Côté **salades**, le **Béluga Bowl** revient cet hiver, composé de lentilles Béluga, féta, patate douce et champignons. Les plus gourmands y ajouteront un œuf poché, ou du saumon fumé.



On ne peut évoquer DS sans parler de ses délicieux Sandwichs :

Depuis des années l'enseigne propose des clubs sandwichs à la fois sains et gourmands, mais cette année, elle se renouvelle en proposant une nouvelle gamme de Bun's, avec un pain brioché frais de fabrication artisanale.

Il sont déclinés en 3 recettes concoctées par la cheffe Chloé Saada, qui a misé sur des ingrédients de qualité, et des sauces gourmandes :

- **Brooklyn**, pour les fans de Pastrami, nappé d'une sauce mayonnaise, miel & moutarde
- **Oslo**, qui marie le saumon fumé à un yaourt aux herbes façon tzatziki
- **Napoli**, qui allie la mozzarella di Bufala à un vrai pesto au basilic & pignons de pin, et des légumes grillés.



Côté sucré, DS reste fidèle à ses desserts gourmands, en permettant à tous les régimes de se faire plaisir.



Grâce au **fondant au chocolat Valrhona**, sans sucre & sans gluten, terriblement chocolaté ou encore grâce au **Flan coco**, sans gluten et sans lactose, tout en douceur et en rondeur.

Cette nouvelle carte mise donc sur des propositions saines et réconfortantes, de quoi passer un bel hiver !

EAT GOOD, FEEL GOOD !

