

AUTOMNE

# Pâtisserie

(Sur place ou à emporter)

## LES SIGNATURES

Chocola'thé

5,50 €



Chabana

5,20 €

Biscuit aux Amandes et crème au beurre au thé "Hojicha", Ganache au chocolat noir.

Sablé à la farine de riz, Financier et Mousse au thé "Genmaicha", crémeux au chocolat au lait.

## LES SAISONNIÈRES

Chouchou'tonka Pomme

4,90 €



Pavlova Mûre Sarrasin

4,90 €

Choux garni Ganache montée chocolat blanc et fève de Tonka, Morceaux et compotée de pomme, praliné noix de pécan.

Robe de Meringue, Morceau et Gel de Mûre, et Chantilly au Sarrasin, gruée de Cacao.

Tarte Figue Oolong

5,20 €

Pâte sablée **Amande**, **crème** d'amande, compotée de Figues, Ganache montée au thé Oolong, figues fraîches.

Finger Marron Mandarine

5,50€

Biscuit et Mousse aux Marrons, gelée de Mandarine, et enrobage au Chocolat au Lait

Financier Citron Sésame

3,50 €

Gâteau à l'Amande, Zestes de Citron Confit et Graines de Sésame.

Cookie Chocolat Cacahuète

3,50 €

Chocolat au lait et Cacahuète torréfiées

## LES TRADITIONNELLES

Flan Pâtissier (Part)

5,50 €

Pâte Sablée **Amande**, **crème pâtissière** à la Vanille

Brioche


2,50 €

Moelleuse et craquante avec son crumble amande

NOS PÂTISSERIES FINES, PEUVENT ÊTRE ÉLABORÉES EN FORMAT 4/6 ET 6/8 PARTS, SUR COMMANDE EN BOUTIQUE ET EN PRÉPAIEMENT UNIQUEMENT.

# Mets Salés

(Sur place ou à emporter)

Nous proposons aussi une gamme de salés (Salade, Soupe , Pain bun), en quantité limitée et qui change chaque semaine. Le détail des ingrédients est à consulter en vitrine.



Sans gluten



Végétarien

AUTOMNE

# Boissons

(Sur place ou à emporter)

## Faites Maison

### LES FRUITÉES (Naturelles et de saison)

Orangeade Verveine 3,90 €  
*Orange pressée, Verveine citronnelle et une pointe d'agave*

Thé Glacé du jour 4,90 €

Jus pressé à froid 5,90 €

Mocktail "Tea Punch" 6,80 €

*Thé glacé Earl Grey, Purée de Mandarine et sirop de Canne des Caraïbes*

(Sans Alcool et sans théine)

### LES LATTÉS (Servit chaud ou glacé)

Cold brew Noisette\* 5,50 €  
*Infusion de Café à froid, Lait et Sirop de Noisette*

Masala Chaï\* 5,70 €  
*Thé Noir d'Inde aux épices, lait, sucre roux*

Matcha Latte\* 5,90 €  
*Poudre de Thé Vert Matcha de Cérémonie Lait, sirop d'agave*

Pumpkin Spice Latte 6,90 €

*Thé Hojicha, Lait de Soja, Citrouille, épices d'hiver, Vanille, Sirop d'érable*

Les Mercredis et Samedis

## Locales et Bio

### LE CAFÉ (Café en grain du mois)

Espresso 1,80 €  
*Simple et efficace !*

Allongé 1,90 €  
*Un petit noyé !*

Noisette\* 2,00 €  
*Une pointe de lait !*

Cappuccino\* 3,80 €  
*Le lait ça mousse !*

### LES BOUTEILLES

Soda 4,50 €  
*Cola ou Limonade*

Kombucha 4,90 €  
*Pêche Citron ou Hibiscus Rose*

Tonic 5,50 €  
*Ginger Beer*

Bière 0% 5,90 €  
*Blonde ou Ambrée*

## Les eaux

Eau plate 2,50 € Eau gazeuse 3,50 €  
*Evian San Pellegrino*

\*Option lait de soja + 0,80 cts  
Supplément Citron + 0,80 cts

Le prix affiché inclut taxes et services

# Thés et Tisanes

(Uniquement sur place)

## LES NATURES

Mao Feng **Bio**

Thé Blanc du Vietnam - Délicat

Hojicha **Bio**

Thé vert torréfié du Japon - Élégant

Lapsang Souchong **Bio**

Thé Noir fumé de Chine - Intense

Pu'erh **Bio**

Thé Rouge de Chine - Corsé

## LES TRADITIONS

Genmaicha **Bio**

Thé vert Genmaicha du Japon mélangé à du riz grillé

Molihua **Bio**

Thé vert de Chine, essence de fleur de Jasmin

Chaï Hindustan **Bio**

Thé noir Assam d'Inde aux six épices - Fenouil, gingembre, bâton de cannelle, cardamome verte, clou de girofle, anis.

Blue Earl Grey **Bio**

Thé Noir Assam d'Inde et Bergamote

## LES GRANDS CRUS

Quintessence **Bio**

Mélange de thés d'exceptions de la province chinoise de Fujian: Oolong, Perle de jasmin et aiguille d'argent, marié avec l'or noir des pâtisseries, la Vanille. Saveur raffinée, notes fleuries et gourmandes

Montagne bleue **Bio**

Thé vert d'Inde du Sud - Façonné à la main, il pousse dans les montagnes de Nilgiris, connu pour la floraison de ses fleurs bleues "Kurinjis". Saveur douce, notes florales et végétales

4,00 €

4,20 €

4,00 €

4,20 €

4,20 €

4,00 €

3,50 €

4,00 €

5,00 €

9,00 €

Oolong Jun Chiyabari **Bio** 7,00 €

Thé bleue du Népal, un jardin de l'Himalaya culminant à 1 800 mètres. Saveur intense, notes de noix fraîche et de chocolat.

Thé du Roussillon **Bio Français** 7,00 €

Thé noir qui poussent dans notre belle région occitane, récolté au printemps. Saveur gourmande, notes de miel, d'abricot et de sous bois

## LES PARFUMÉS

Beau'thé **Bio**

4,20 €

Thé blanc Pai Mu Tan - Framboise, groseille, aronia, cassis et pétale de Rose

Longévi'thé **Naturel** 4,00 €

Mélange de thé vert de Chine nature et Jasmin - Pomme, groseille hibiscus, graine coriandre, coco et basilic

Boos'thé **Bio**

4,00 €

Thé vert Gunpowder et Matcha - Maté, citronnelle, écorces de citron, mauve, prêle, dent-de-lion, spirulina et guarana

Vitali'thé **Naturel**

4,00 €

Thé noir Assam, Lapsang Souchong, Griotte, raisin, NOISETTE, NOIX, Stevia

## LES INFUSIONS

Doux moment **Bio**

3,90 €

(Réconfortant)

Rooibos, Honeybush, banane, fève de cacao, caramel, extrait de cacao, racine de chicorée.

La Rosée du soir **Solidaire** 4,20 €

(Relaxant)

Rose, Camomille, Lavande et fenouil

Le Secret des Védas **Solidaire** 4,20 €

(Stimulant et harmonisant)

Basilic sacré, Cannelle, Gingembre, Rose, et Réglisse

L'été **Solidaire**

4,20 €

(Tonifiant et rafraîchissant)

Menthe, Fenouil et Citronnelle

## PLATEAU DE DÉGUSTATION

Tentez l'expérience d'un thé gourmand pas comme les autres...

9,50 €

(Uniquement sur réservation)

Le prix affiché inclut taxes et services