

MAISON
BUISSON
SALON DE THÉ



LES CAFÉS

Expresso	1,70 €
Allongé	1,90 €
Décaféiné	2,00 €
Petite noisette <i>Nuage de lait</i>	2,00 €
Grande noisette <i>Nuage de lait</i>	3,00 €
Viennois <i>Allongé chantilly</i>	3,30 €
Double espresso	3,30 €
Cappuccino	4,50 €

CAFÉ GOURMAND 3,00 €

1 expresso illy + 1 macaron



JUS, SODAS, EAUX ET SIROPS

Pago 20 cl (abricot, ananas, ACE, pomme, tropical)	3,00 €
Coca Cola, Coca zéro 33 cl	3,50 €
Orangina 33 cl	3,50 €
Evian, San Pellegrino 50 cl	3,70 €
Sirops à l'eau 30 cl (pêche, grenadine, menthe, citron, fraise)	2,50 €
supplément sirop	0,20 €

BIÈRES BIO ARTISANALES « MADDAM »

Brassées à Chablis

Bouteille 33 cl	5,00 €
Blonde, Triple, Cerise, Blanche, IPA	
Bouteille 50 cl	9,50 €
Cuvée spéciale élevée en fût de chêne	

DESSERTS

GÂTEAUX, BISCUITS ET CHOCOLATS

Macaron à la pièce	1,50 €
6 macarons	8,50 €
3 tuiles aux amandes*	2,20 €
Moelleux au chocolat*	2,90 €
Cookie aux pépites de chocolat*	2,70 €
Financier au citron*	2,70 €
6 sablés aux noisettes*	2,50 €
6 sablés noisettes-chocolat*	2,70 €
5 orangettes*	3,00 €
Chocolat à la pièce	1,70 €
3 chocolats	4,90 €

GAUFRES MAISON

Mini (50 g)	nature ou sucre avec 1 garniture pâte à tartiner	2,50 € 2,80 € 3,20 €
Normale (100 g)	nature ou sucre avec 1 garniture pâte à tartiner	3,50 € 4,50 € 5,30 €
Maxi (150 g)	nature ou sucre avec 1 garniture pâte à tartiner	4,50 € 5,50 € 6,70 €
Super Max (200 g)	nature ou sucre avec 1 garniture pâte à tartiner	5,20 € 6,20 € 7,80 €

Garniture au choix : confiture maison,
chantilly, chocolat noir ou chocolat au lait



BAR À CHOCOLATS

LES CHOCOLATS CHAUDS

20 cl 5,00 €

40 cl 9,20 €

LES DÉCLINAISONS

Le « Brotteaux »

Chocolat et cubes de guimauves à la vanille

20 cl 6,40 €

40 cl 9,80 €

Chocolat Viennois *Chantilly*

20 cl 6,00 €

40 cl 9,60 €

Chocolat 20 cl Gourmand 10,50 €

2 macarons + 1 dessert * au choix + 1 petit verre de chantilly

Chocolat 40 cl Gourmand 14,50 €

2 macarons + 1 dessert * au choix + 1 petit verre de chantilly

Crus de chocolats

INDRI – libère des notes fraîches et acidulées de fruits rouges sur un final délicat de fruits secs torréfiés. Chocolat **Noir 64%** Grand cru de fèves Criollo de **Madagascar**.

DIOS – développe une étonnante amertume, révélant toute une gamme aromatique de notes chaudes. Chocolat **Noir 70%** Mariage de **crus d'Amérique du Sud**

OKO - puissance boisée et amère soutenue par des notes de grué grillé. Chocolat **Noir 80%** Mariage de **crus sélectionnés**

MACHAR – propose un profil aromatique équilibré de saveurs acidulées, adoucies par des notes lactées et de caramel prononcées. Chocolat **Lait 33%** Grand cru de fèves Trinitario de **Madagascar**

BLOND – une texture onctueuse et enveloppante. Son intense douceur biscuitée et peu sucrée laisse place à des notes de sablé à la pointe de sel. Chocolat **Blanc rôti 35%**

THÉS MARIAGE FRÈRES

40 cl 4,20 €

Thé Gourmand 9,50 €

1 thé chaud 40cl + 2 macarons + 1 dessert * au choix + 1 petit verre de chantilly

Thés noirs

Chai épices impériales

Eros hibiscus et bleuet

Yunnan rond et malté

Violetta fleuri soyeux

Matin Parisien notes d'agrumes

Thés verts

Genmaïcha Matcha thé matcha et riz grillé

Yuzu au yuzu (citron du Japon)

Fjjiyama vert nature

Marco Polo Vert fruité et fleuri

Thés blancs (+1,00 €)

Noël Rhapsody brioche et fruits confits de Noël, tasse rose

White Rhapsody pivoine, pêche, abricot, figue

Thés bleus

Thé de Pâques accents vanillés et zestés

Milky Blue Absolu (+1,00 €)

Rooibos et infusions

Verveine ou **Thym**

Dream Tea mélange apaisant de 8 plantes

Hawaï hibiscus et ananas

Bourbon vanille de Madagascar
