

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 <b>20 cl</b>	3,00 €
(abricot, ananas, ACE, pomme, tropical)	
Coca Cola, Coca zéro <b>33 cl</b>	3,50 €
Orangina <b>33 cl</b>	3,50 €
Evian, San Pellegrino <b>50 cl</b>	3,70 €
Sirops à l'eau <b>30 cl</b>	2,50 €
(pêche, grenadine, menthe, citron, fraise)	
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 €
* supplément chantilly	0,80 €

GAUFRES MAISON

Normale ( <b>100 g</b> ) nature ou sucre	3,50 €
avec 1 garniture	4,50 €
pâte à tartiner	5,30 €
Double ( <b>200 g</b> ) nature ou sucre	5,20 €
avec 1 garniture	6,20 €
pâte à tartiner	7,80 €

Garniture au choix : confiture maison (fraise ou myrtille), chantilly, chocolat noir ou chocolat au lait



# BAR À CHOCOLATS

## LES CHOCOLATS CHAUDS

20 cl 5,00 €

40 cl 9,20 €

\*option lait végétal + 1,00 €

## 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

Servi en théière de 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

**Tokyo Breakfast Tea** yuzu

**Matin Parisien** notes d'agrumes

## Thés verts

**Casablanca** menthe et bergamote

**Fjjiyama** vert naturellement iodé

**Marco Polo Vert** fruité et fleuri

**Route du Temps** gingembre doux

## Thés blancs (+1,00 €)

**Paris Provence** floral teinté de menthe douce et de lavande

## Thés bleus

**Thé de Pâques** accents vanillés et zestés

**Milky Blue Absolu** (+1,00 €) notes de confiture de lait et moelleux brioché

## Rooibos et infusions

**Verveine** ou **Thym**

**Nil Rouge** fruité citronné

**Hawaï** hibiscus et ananas

**Bourbon** vanille de Madagascar

