

PETIT MACARON FOUR OU DE SAISON 2,20 €
Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Vanille, Pistache, Framboise, Citron, Praliné, Cognac fine Champagne, Thé Bergamote, Cacahuète

ASSORTIMENT DE GOURMANDISES 5,80 €
2 Arlettes, 3 Tuiles aux amandes

MACARON INDIVIDUEL 6,10 €

TARTE POIRE-AMANDE 6,90 €

TARTE AUX POMMES 6,90 €

TARTE AU CITRON ZESTE MERINGUÉ 7,60 €

TARTE DE SAISON 7,90 €

TARTE AU CHOCOLAT 9,20 €

LES BOISSONS FROIDES

JUS DE FRUITS FRAÎCHEMENT PRESSÉ (18 cl) 7,80 €
Orange ou pamplemousse ou citron

PURS JUS DE FRUITS ET NECTARS DE FRUITS (25 cl) 6,30 €
Nectar d'Abricot, Jus de pomme, Jus de tomate, Nectar de framboise
Jus d'Ananas, Nectar de Mangue, Nectar de Fraises mara des bois

LES BOISSONS CHAUDES

LES CAFÉS

CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ (Nespresso) 3,10 €
ESPRESSO MACCHIATO 4,60 €
CAFÉ DOUBLE OU DÉCAFÉINÉ DOUBLE 5,60 €
DOUBLE ESPRESSO MACCHIATO 5,70 €

LES BOISSONS GOURMANDES

LATTE MACCHIATO 6,20 €
CAPUCCINO 6,20 €
MOKA LATTE 6,20 €
CHOCOLAT CHAUD 7,00 €
CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS 8,00 €

LES THÉS

MÉLANGE DALLOYAU 6,20 €
Thé noir aromatisé aux huiles essentielles de bergamote, d'orange douce et de citron
THÉ EARL GREY SUPÉRIEUR POINTES BLANCHES 6,20 €
THÉ BREAKFAST 6,20 €
THÉ VERT MENTHE 6,20 €
THÉ PECHE DE VIGNE 6,20 €
THÉ ROOIBOS 6,20 €
THÉ DARJEELING G.F.O.P. 7,20 €
THÉ CEYLAN O.P. SUPÉRIEUR 7,20 €
THÉ VERT YUNNAN 7,30 €
THÉ BLANC PAÏ MU TAN 8,40 €
THÉ VERT SENCHA FUKUYU BIO 8,50 €
THÉ DE FORMOSE JADE OOLONG 9,40 €

A mi-chemin entre le thé vert et le thé noir, une saveur tonifiante évoquant les fleurs de pêcher.

Les produits de la boutique peuvent être consommés au salon de thé ou en terrasse, moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation. Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension. Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus, et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%). Les informations concernant la présence d'allergènes dans nos produits sont disponibles sur simple demande auprès de nos équipes.

Salon de thé Octobre 2016.