

THÉS

Thés noirs

5 €

Gout Russe : Mélange russe de thés noirs de Chine aromatisé Bergamote, citron, orange douce et pétales

Darjeeling BIO : Subtil thé noir d'Inde

Earl grey Yin Zhen : Thé noir et blanc de Chine aromatisé bergamote

Ceylan O.P. : Thé noir du Sri Lanka

4 Fruits rouges : Thé noir aromatisé

Thés verts

5 €

Thé vert Gunpowder : Thé vert de Chine, de la province de Zhejiang

Thé vert à la menthe : Thé vert de Chine à la menthe

Mélange Oriental : Thé vert, ananas, fruit de la passion, pêche de vigne, fraise des bois et pétales de fleurs

INFUSIONS

Infusions

5 €

Tisane du berger : Verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger, citronnelle

Camomille : Infusion douce et apaisante aux fleurs de camomille

Verveine : Infusion douce et apaisante

BOISSONS CHAUDES

Espresso, Espresso décaféiné

3 €

Double espresso, double décaféiné

5 €

Café allongé

5 €

Cappuccino

5 €

Chocolat chaud

5 €

Chocolat / Café viennois

5,50 €

Irish Coffee

12 €



LES GOURMANDISES

Disponible de 12h à 18h

LES SALÉES

Croque-Monsieur jambon/truffe	15 €
<i>Ham/truffle Croque-Monsieur</i>	
Club sandwich saumon gravlax, crème aux herbes	15 €
<i>Gravlax salmon club sandwich, herb cream</i>	
Tartine de houmous, pomme, copeaux de parmesan	13 €
<i>Hummus toast, apple, parmesan shavings</i>	
Planche de charcuterie	13 €
<i>Cold cuts meats board</i>	
Planche de fromages	13 €
<i>Cheese board</i>	

LES SUCRÉES

Salade de fruits frais maison	8 €
<i>Homemade fruits salad</i>	
Riz au lait, caramel au beurre salé	8 €
<i>Rice pudding with salted caramel butter</i>	
Pâtisserie du jour selon les recettes du jour du Chef	8 €
<i>Homemade pastries according to the Chef recipes of the day</i>	

Prix nets en euros

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.