



Kitsuné & Tanuki
SALON DE THÉ

N O T R E H I S T O I R E

La Maison Kitsuné & Tanuki, c'est avant tout l'histoire de deux passionnés par l'art du café, du thé et de la culture japonaise.

De retour après 7 années passées au Canada, ses deux fondateurs Kévin & Reinier ont décidé d'importer de leurs multiples voyages une partie de cette culture chez nous, en Alsace.

N O S E N G A G E M E N T S

Vous inviter à découvrir tasse après tasse des saveurs qui vont vous transporter au coeur de la culture japonaise.

Vous faire voyager dans un décor digne des plus beaux salons de thé.

Guider nos actions quotidiennes pour minimiser notre impact environnemental tout en maximisant les retombées pour les communautés qui nous entourent.

*Toute l'équipe de
Kitsuné & Tanuki*

Cafés

| |
|----------------------|
| Espresso-double |
| 2,50 € - 3,90 € |
| Américano |
| 3,50 € |
| Mocaccino |
| 4,70 € |
| Cappucino |
| 4,50 € |
| Café latté macchiato |
| 5,00 € |

Lattés

| |
|---------------|
| Café Latté |
| 4,50 € |
| Matcha latté |
| 5,40 € |
| Hōjicha latté |
| 5,20 € |
| Chaï latté |
| 5,20 € |
| Sésame latté |
| 5,20€ |

Option boisson glacée + 0,50 €
option lait d'avoine + 0,50 €

Dalgona glacé 5,90 €
Base de lait glacé, surmontée par
une mousse de café fort et sucrée

Chocolat chaud 4,50 €
Chocolat Van Houten et lait

Café rare

Blue Mountain

Cultivé entre 800 à 2 000 mètres d'altitude dans le
massif des Blue Mountains à l'Est de l'île de
Jamaïque.

Peu acide, il dégage un parfum fleuri et cacaoté.
Qualité Q1 (plus haute distinction)

Espresso-double
4,90 € - 9,00 €

Cafés issus du commerce équitable et certifiés bio. Prix et service compris

Thés du Japon



Thé du samouraï - 6,70 €

Frais et herbacé, souligné d'une note citronnée légèrement piquante, ce thé vert allie douceur et force.



Printemps à Kyoto - 6,70 €

Inspirée de la fleur du cerisier japonais, cette délicate composition fruitée et onctueuse est mêlée à la fraîcheur du thé vert.



Matcha de cérémonie - 9,90 €

Cultivar 100% Samidori, originaire de Kyoto. Ferme fondée en 1868 sur seulement 5 hectares. Culture sans pesticides.

Genmaicha - 6,50 €

Mélange de thé vert Sencha, de riz torréfié et de riz soufflé offrant des notes vertes, iodées et de céréales grillées.

Hōjicha - 6,50 €

Thé vert torréfié à partir de Bancha. Les feuilles brunes révèlent à l'infusion des notes grillées, boisées et une saveur légèrement sucrée.



Tous nos thés sont disponibles à la vente



Commerce équitable



Rare et précieux



Agriculture Biologique

Nos thés sont servis dans des théières individuelles.

Fukuyu Myrtille - 6,50 €
La saveur végétale du sencha Fukuyu
délicieusement mêlée aux notes
savoureuses de la myrtille.

Haru - 6,30 €
Sencha aux notes de citron,
gingembre et combava.

Nos tisanes

Tisane des merveilles - 6,50 €
Douce et merveilleusement fruitée, une tisane
associant verveine et tilleul aux arômes de rhubarbe,
framboise, fraise, datte, fleur d'oranger et rose.



Tisane sakura - 9,50 €
Infusion de parfums légers et aériens de fleurs de
cerisier et d'arômes fruités.

Rooibos murmure de la forêt - 6,50 €
Saveur veloutée soulignée par de délicieuses
notes sucrées de fruits rouges.

Tisane Bali - 6,90 €
Infusion délicieusement ronde et fruitée aux notes
douces et miellées du tilleul et citronnées.

Tisane nuit à Versailles - 6,90€
Infusion royale agréablement parfumée
aux notes végétales, fleuries et fruitées.
Bergamote, kiwi, fleur d'oranger.

Nos thés sont servis dans des théières individuelles. 600 ML.

Thés du monde

Thé blanc passion de fleur - 6,50 €

Parfum subtil évoquant la rose,
l'abricot et le fruit de la passion.

Un bel équilibre entre notes
fraîches végétales et fleuries.

Thé vert mandarin jasmin - 6,50 €

Thé vert corsé au doux parfum de jasmin.

Thé noir Earl grey des seigneurs - 6,50 €

Juste équilibre entre le thé d'Assam au caractère
noisé et le thé du Yunnan à l'arôme suave de noix,
ici associés à la délicieuse saveur fraîche
et fruitée de la bergamote de Calabre.



Thé noir Anichai - 6,50 €

Épices indiennes rehaussées de morceaux
de gingembre, clous de girofle,
baies rouges et cardamome.

Soda

Fritz Kola 33 cl

3,90 €

Ramune 20 cl

4,50 €

London Essence 20 cl

Pêche & Jasmin

3,90 €

Eau

Carola Bleu 50cl

3,00 €

Carola Verte 50 cl

3,00 €

Carola Rouge 50cl

3,00 €

Cocktails

Sakura Mocktail - 6,60 €

Purée de litchi, cerise, eau pétillante sur glace. 350 ml.

Sunset Mocktail - 6,60 €

Purée de yuzu sur glace, tranche de citron,
eau pétillante. 350 ml.

Pêche lover Mocktail - 7,00 €

Tonic pêche jasmin, sirop de pêche et jasmin,
pétales de roses. 350 ml.

Yuzu fizz cocktail - 8,70 €

Limonade au yuzu sur glace et
gin au yuzu, tranche de citron. 350 ml.

Shibuya cocktail - 8,70 €

Tonic pêche Jasmine, purée de yuzu sur glace et
gin au yuzu, pétales de rose. 350 ml.

Jus de fruits

Orange / multi-fruits /
abricot 25 cl- 4,50 €

Thé glacé du jour

4,90 €

Pâtisseries

Pudding japonais au caramel - 6,00 €



Pudding de chia au lait de coco - 6,20 €

Croissant gauffré et sa boule de vanille
et sirop d'érable du Québec - 6,90 €

Brownie au matcha, chocolat blanc
et sa boule de glace à la vanille - 6,50 €

Roulé japonais de saison - 6,10 €

Cake du moment - 4,90 €

Dorayaki à la pâte d'azuki - 4,90 €



Dango - 5,70 €



Daifuku - 5,50 € l'unité

Fait main à Colmar, culture de l'azuki bio à Volgesheim



Sésame noir :
pâte mochi au sésame noir,
crème d'azuki nature

Citron vert framboise :
pâte mochi aux zestes de
citron vert, crème d'azuki framboise

Matcha framboise :
pâte mochi au matcha, crème d'azuki framboise
et chantilly-mascarpone

Des allergies alimentaires ? Consultez notre personnel

Repas salés

Formule ramen d'été - 22,90€
Bouillon froid ou chaud

Version viande:

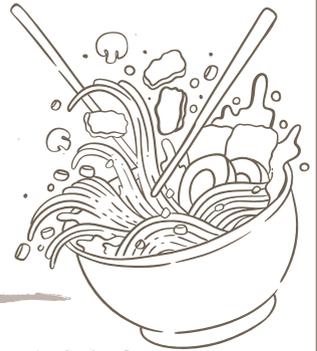
Poulet origine France, nouille de blé et oeuf,
huile de sésame, oeuf tamago, poireau
concombre, tomate et
bouillon à base d'algues kombu

Version végétarienne:

Tofu aburaage, nouille de blé et oeuf,
huile de sésame, oeuf tamago, poireau
concombre, tomate et
bouillon à base d'algues kombu

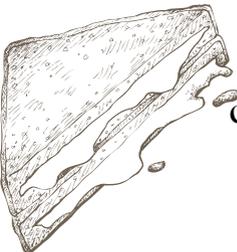
Boissons incluses*:

Sakura mocktail
Sunset mocktail
Thé chaud du jour
Thé glacé du jour



Formule grilled cheese - 14,90€

Pain japonais Shokupan fait par la Maison Hirose
avec un mélange de deux fromages et une
mayonnaise épicée



Accompagné
d'une soupe ou d'une salade
selon la saison

*Toute boisson hors formule sera facturée séparément

Les délices éphémères

Salade de nouilles soba - 16,90€ plat végétarien

Nouilles soba à base de farine de sarrasin et de blé, servies froides avec des tomates cerises, concombres, edamames, carottes et graines de sésame. Le tout est délicatement assaisonné d'une sauce japonaise maison.



Pâtisseries

Lapin pudding 6.50€
Lait au matcha servi avec un coulis de fraise

Capi pudding 6.50€
Lait infusé au chocolat et à la noisette servi
avec des éclats de spéculos

Cheesecake spéculos 6.50€
Mousse à la vanille sur une base de spéculoos
accompagnée d'un coulis de yuzu

Mille-crêpes 7.50€
Crêpes & chantilly maison saveur du moment

Boissons

Ginger ALE 5.50€
Sirop de gingembre maison et eau pétillante

Cocktail Umeshu Collins 9.50€
Liqueur de prunes Umeshu, gin au Yuzu, eau
gazeuse, pétales de fleurs, rondelle de citron

Matcha latté glacé & purée de fruit 6.60€
purée de fruit fraise, mangue, framboise,
myrtille ou fruit de la passion

Découvrez nos pâtisseries en photo



Boutique en ligne

Prolongez votre expérience à la maison
en visitant notre boutique en ligne :
<https://kitsunetanuki.fr>

Événements

Vous souhaitez célébrer un événement
spécial chez nous ? N'hésitez pas à nous soumettre
vos souhaits et besoins afin que nous puissions
vous offrir notre accompagnement.

Horaires

Lundi - Mardi : repos des théières
Mercredi : 9h00 - 18h00
Jeudi : 9h00 - 18h00
Vendredi : 9h00 - 18h00
Samedi : 9h00 - 18h00
Dimanche : 9h00 - 18h00

Contact

Téléphone : 03 68 61 22 33
28 rue Golbery, 68000 Colmar