

## SALON DE THES

*« Black Lemon » inspiré par Cédric Grolet, meilleur chef pâtissier du monde 2018. Le citron noir est commun dans les pays orientaux, dans la cuisine traditionnelle d'Iran, d'Irak, du Liban. La coutume est de laisser sécher sur l'arbre les petits limes qui naturellement et simplement deviennent noirs. Qu'importe la recette, c'est une pure merveille de goût, d'originalité, superbement piquante, fumée, aux arômes forts et concentrés qui vont ensoleillés n'importe quelle recette sucrée ou salée.*

*Ce produit a charmé les plus grands chefs, pâtissiers, chocolatiers, glaciers tombés en amour, ensorcelés par les arômes entêtants et subtils de cette pépite noire.*

### PÂTISSERIES MAISON

Crumble fruits rouges, Crumble banane-chocolat, Crumble pomme-cannelle

Fondant au chocolat

Carot-cake

Pecan pie

Pavlova

Cheese cake nature (+0,50 accompagnement)

Banoffee

Tarte pistaches framboises

Royal chocolat

Tarte choco-caramel

Tarte citron meringuée

Paris-Brest

→ 4,90 euros

Café gourmand : 5 mignardises 7,00

Thé gourmand : 5 mignardises 8,00

Crêpe nature 3,00 euros (+0,50 accompagnement)

### GÂTEAUX DU MOIS 5,00 euros

**Parfums maisons d'accompagnement : +0,50 euros**

*coulis de fruits rouges, chocolat, caramel beurre salé, chantilly, sucre, Nutella, sirop d'érable, miel*

**SMOOTHIES 5 euros**

*Parfum au choix : Fraise, Framboise, Ananas, Mangue, Myrtille, Banane, Fruits rouges*

**MILK-SHAKES 5 euros**

Vanille

Fraise

Chocolat

Framboise

Café

**Boules de glace**

*Parfum au choix : Vanille, fraise, chocolat, framboise, café...*

1 boule 2,90 euros

2 boules 5 euros

3 boules 6 euros

**Supplément + 0,50 euros**

*chantilly, amandes grillées...*

## **BOISSONS CHAUDES**

Expresso Florio 2,00 euros

Expresso Florio aromatisé (*vanille, caramel salé, chocolat blanc, chocolat cookie, spéculoos*) 2,50 euros

Allongé 2,20 euros

Double expresso 3,50 euros

Déca 2,20 euros

Déca allongé 2,40 euros

Noisette 2,50 euros

Grand crème 3,50 euros

Café viennois 4,00 euros

Cappuccino Moyen 3,50 euros Grand 4,50 euros

Latté 4,50 euros

Chai latté 5,00 euros

Matcha latté 5,00 euros

Mocha 4,50 euros

Chocolat chaud 4,00 euros

Chocolat viennois 4,50 euros

Supplément arôme 0,50 euros : *vanille, caramel salé, chocolat blanc, chocolat cookie, spéculoos*

Supplément lait végétal 0,50 euros

## **BOISSONS FRAÎCHES**

Jus de fruits (*abricot, framboise, multi-fruits, fraise, ananas, orange, pomme, tomate, pamplemousse, kiwi*) 3,00 euros

Jus d'oranges pressées 4,00 euros

Jus de citron, pamplemousse 4,50 euros

Soda (*coca, coca zéro, schweppes agrum, schweppes, ice tea, sprite, perrier, oasis tropical, limonade*) 3,50 euros

Sirop (*fraise, menthe, grenadine, orgeat, pêche, framboise, citron*) 2,50 euros

Diabolo sirop 3,50 euros

## **FRAPPES**

Café frappé 4,00 euros

Frappé latté 5,00 euros

Thé frappé (*Pêche Melba, Fleurs de la jungle, Nectar Royal*) 5,00

Chocolat frappé 5,00 euros

## **EAU**

Vittel 0,5L 3,50 euros

San Pelegrino 0,5L 3,50 euros

## **BIÈRES**

Bière blonde 0,33L 3,50 euros 0,5L 6,50 euros

Bière blanche 0,33L 3,50 euros 0,5L 6,50 euros

supplément sirop 0,50 euros

Monaco 4,00 euros

**NOS THES** 3,90 euros

**Thés noirs** (*infusion entre 3 et 5 mins*)

- 1) Grand Earl Grey *Parfumé à la bergamote*
- 2) Vanille Caramel *Vanille, caramel, morceaux de vanille*
- 3) Violette mon amour *Violette et pétales de mauve*
- 4) Thé de l'Hiver *Caramel, chocolat, morceaux de chocolat*
- 5) Les contes de mon enfance *Fruits rouges morceaux de caramel, canneberge, pétales de bleuet blanc*
- 6) Goût Russe Guruchka *Bergamote et agrumes, écorces d'orange*
- 7) Lapsang Souchong et thés de Chine (*Nouveauté*) *Mélange de Lapsang Souchong de Formose (Taiïwan) et de délicats thés noirs de Chine*
- 8) Thés de Ceylan Pettiagalla *Thé noir nature*
- 9) Le merveilleux quatre fruits rouges by Nina's (*Nouveauté*) *Mélange fruité à base de cerises, framboises, fraises et groseilles*
- 10) Coup de foudre sous l'amandier (*Nouveauté*) *Notes d'amandes et de framboises*
- 11) Fleurs de la jungle *Thé noir parfumé aux notes dominantes de pêche, fruit de la passion et goyave, pétales de rose, pétales de bleuet et de souci*

**Thés verts** (*infusion pendant 3 mins*)

- 12) Thé vert à la menthe
- 13) King Jasmin *Thé vert au jasmin*
- 14) Fleurs de cerisiers japonais (*Nouveauté*) *Thé vert aux accents de cerises et d'amende*
- 15) Chun Mee bio *Thé vert nature de Chine au goût vif*
- 16) La demoiselle du Mekong *Jasmin, écorces d'orange, pétales de rose, fruits exotiques, fruits jaunes*
- 17) Connivence *Notes de groseille et de vanille, groseilles entières*
- 18) Violette *Fleurs de mauve*
- 19) Cocktail d'Orient *Ananas, pétales de bleuet, de rose et de souci*
- 20) Japan Lime *Citron, citron vert, pétales de souci*
- 21) Coco Câlina (*Nouveauté*) *Thé vert avec arôme de coco et d'ananas*
- 22) Kimono *Pêche et abricot, pétales de bleuet, de rose, et de souci*
- 23) Thé des oasis (*Nouveauté*) *Mélange de thé vert Gunpowder et de menthe marocaine « Nanah »*
- 24) Thé du printemps (*Nouveauté*) *Thé vert parfumé aux notes dominantes de framboise et de poire, morceaux de framboises, pétales de souci*

**Thés blancs aromatisés** (*infusion entre 7 et 15 mins*)

- 25) Noël en blanc *Fraises enrichies de baies rouges et de carthame*

**Oolongs aromatisés** (*infusion pendant 5 mins*)

- 26) Oolong Aloha *Semi-fermenté aux fruits exotiques, morceaux d'abricot et de banane*
- 27) Oolong caramel beurre salé *Thé semi fermenté, morceaux de caramel, papillons blancs en sucre*

**Thés mixtes** (*infusion pendant 4 mins*)

- 29) Emmenez-moi *Mélange de thé noir, thé vert au jasmin, morceaux d'ananas, églantier*  
30) Thé des Amoureux *Fruits de la passion, écorces d'orange, pétales de bleuet, de rose, de souci et de cathame*

**Infusions** (*infusion pendant 5 mins*)

- 31) Méditerranée *Morceaux de pomme, églantier, morceaux d'ananas, lavande, citronnelle, pétales de mauve*  
32) Nectar Royal *Hibiscus, sureau, morceaux de pommes, raisins secs, écorces d'orange, églantier, pétales de rose, morceaux de pêches, de framboise, de fraise, d'ananas, de cassis, airelles, pétales de bleuet*  
33) Tendre Gingembre *Gingembre, rose, plantes et écorces*  
34) Zen Détox *Maté, thé vert Sencha, notes de citron*  
35) Pêche Melba (*Nouveauté*) *Mélange de morceaux de pêches juteuses et de vanille*

**Rooibos** (*infusion pendant 3 mins*)

- 37) African Summer bio *Note de citron, écorces de citron bio*  
38) Aux Epices *Orange, graines de cardamome, morceaux de cannelle, gingembre*  
39) African Sweety (*Nouveauté*) *Fraise, chantilly*

# RESTAURANT

## SALADES 14 euros

### Salade César

*Salade composée, poulet pané, parmesan, croûtons, sauce césar*

### Salade Healthy

*Salade composée, boulgour, feuilles d'épinards, avocats, saint moret, miel, graines de sésame / courge*

### Salade Océane

*salade composée, croûtons, saumon fumé, sauce persillade, tomates*

## BURGERS

### Classic Burger 12 euros

*Pain burger, bacon, cheddar, steak, salade, tomate, parmesan, oignons rouges, sauce burger du chef... accompagné de frites maisons et de salade composée*

### Black Lemon Burger au boeuf 14 euros

*Pain à l'encre de seiche, steak de bœuf, œuf au plat, salade, cheddar, oignons caramélisés, sauce ciboulette... accompagné de frites maisons et de salade composée*

### Black Lemon Burger au saumon 14 euros

*Pain à l'encre de seiche, saumon pané, œuf au plat, salade, cheddar, oignons caramélisés, sauce ciboulette... accompagné de frites maisons et de salade composée*

### Vegetarian Burger 14 euros

*Pain burger, légumes confits, steak végétal, aneth, oignons caramélisés... accompagné de frites maisons et de salade composée*

## BAGGELS

### Jambon cru 11,50 euros

*Tomates confites, parmesan, fromage frais... accompagné de frites maisons et de salade composée*

### Saumon 12 euros

*Lit d'avocat, concombre, tomates, crème à l'aneth... accompagné de frites maisons et de salade composée*

## TARTARES

### Tartare de saumon 14,50 euros

*Sur une base d'avocat, surmonté d'une mousse à l'aneth... servi avec du pain toasté, des frites maisons et de la salade composée*

### Tartare de bœuf 14,50 euros

*Servi avec des frites maisons, une salade composée et du pain toasté*

## **PLATS CHAUDS**

Crêpes salées 12 euros

*Jambon, crème fraîche, fromage emmental, champignons, œuf au plat... accompagnée de salade  
Saumon fumé, crème fraîche, ciboulette, aneth*

Tarte salée ou Cake salé du jour 10 euros

Demi Magret 14,50 euros

*Servi avec du gratin dauphinois*

Dos de Colin d'Alaska 14 euros

*Servi sur un lit de ratatouille provençale accompagné de riz*

Pavé de saumon & risotto 14,50 euros

Côtelettes d'agneau & risotto sauce au vin rouge 14,50 euros

**Plat du jour 11,50 euros** du lundi au vendredi

**FORMULE UNIQUE 15 euros** du lundi au vendredi

Plat du jour + dessert + café

*dessert au choix : tiramisu, cheese cake, crumble fruits rouges, crumble banane-chocolat, crumble  
pomme-cannelle, fondant, crêpe, carot-cake, pecan pie, 2 boules de glace*

**MENU ENFANT 12 euros**

*Nuggets de poulet ou steak haché, frites maisons, boule de glace, sirop*

## **BOISSONS**

**SODAS 3,50 euros**

*Coca, Coca Zéro, Schweppes, Schweppes agrumes, Ice tea, Oasis tropical, Perrier, Limonade*

**EAUX**

Vittel 0,5L 3,50 euros

San Pelegrino 0,5L 3,50 euros

**SIROPS 2,50 euros**

*Fraise, Citron, Framboise, Menthe, Grenadine, Orgeat, Pêche*

**JUS DE FRUITS 3,00**

*Abricot, Framboise, Multi-fruits, Fraise, Ananas, Orange, Pomme, Tomate, Pamplemousse, Kiwi*

**JUS DE FRUITS PRESSES**

Jus d'oranges pressées 4,00 euros

Jus de citron, pamplemousse 4,50 euros

## **ALCOOL**

### **Bières**

Bière blonde 0,33 L 3,50 euros 0,5L 6,50 euros  
Bière blanche 0,33 L 3,50 euros 0,5L 6,50 euros  
supplément sirop 0,50 euros  
Monaco 4,00 euros

### **Vins rouge, blanc, rosé**

Au verre 3 euros  
Pichet 0,25L 4,00 euros  
Pichet 0,50L 7,00 euros  
Kir cassis 4,00 euros