



menu

PIÑAGOÛTER

PIÑADESSERTS

PIÑABOIRE



formules

La pâtisserie abandonnée **5,00€**

La pâtisserie et son poto l'expresso **6,20€**

La pâtisserie et sa copine pleine de théine **7,50€**

La pâtisserie et ses autres amies, chaudes ou froides
(café frappé, chocolat viennois, smoothie, milk-shake...) **8,50€**

Les trois demi patisses **7,50€**



thés

La téhière

4,00€

rouges noiribos

THEGRIA

morceaux de cacao, bâton de cannelle, cardamome, morceaux de gingembre, racines de chicorée, arômes et poivre noir

MELOCANGO

mangue, pêche

SELVA

flocons de noix de coco, morceaux de framboise, pétales de rose

JARDINITO

écorces d'argousier, morceaux d'ananas, morceaux de goyave, morceaux de carotte, arômes, fleurs de tournesol, arôme naturel, écorces de baie d'aronia

noirs

NATURES

ASSAM

thé fort et puissant en goût avec un côté malté
Infusion: 3 minutes

CEYLAN
PETTIAGALA

rond et moelleux
Infusion: 6 minutes

DARJEELING
HIMALAYA
D'INDE

doux, agréable et voluptueux, un classique
Infusion: 4 minutes

GRAND
YUNNAN
IMPERIAL
DE CHINE

parfum de miel, fin, parfait pour le déjeuner
Infusion: 5 minutes





KEEMUN
GFOP
DE CHINE

une note chocolatée et un arôme évoquant l'orchidée.
Infusion: 5 minutes

MÉLANGE
ANGLAIS
SUPÉRIEUR

*un thé équilibré entre le Ceylan, le thé d'Inde et de Chine.
apporte de la douceur.*
Infusion: 3 minutes

OOLONG
FANCY

semi-fermenté, ambré, au goût de châtaigne.
Infusion: 4 minutes

PARFUMÉS

WAKA

pépites de chocolat, soja, amande, écorce d'orange

LOCA

*orange, fraise, framboise, papaye, mangue, groseille et
citronnelle*

DULZURA

vanille et caramel

CHAI

mélange d'épices au lait

BOMBA

chocolat et cinq épices

EARL GREY
SUPERIEUR

et fleurs de bleuet

VUELVE

*russe, 7 agrumes (citron jaune et vert, orange douce amère,
pamplemousse, bergamote et mandarine*

PITUFO

écorces d'orange, pétales de bleuet, rose, sauci et carthame



LUJURIA

pomme, amande, vanille, cannelle et gingembre

AVATAR

pomme, honeybush, riz soufflé, myrtille, citronnelle, fraise

TROPICO

fruits tropicaux, vanille, raisin et papaye

FLORA

orange, mangue, gingembre, rose, cardamome, fleurs de bleuet, chili, poivre rose, clou de girofle

CASCANUECES

vanille et noisette

PALABRAS

pomme, fleurs de souci, caramel, pistache, pâte d'amande et crème

CHULO

chicorée, noix, caramel, racine de maca, sirop d'érable

MARIA MARIA

rhubarbe, mirabelle et pétales de fleurs

SANTANA

mangue, rose, lychee, gingembre, abricot, cannelle et rose

EXOTICA

mangue, coco, ananas, citron vert et papaye



verts

NATURES

YUNNAN VERT
DE CHINE

un grand classique, sans amertume, qui apporte douceur et équilibre.
Infusion: 4 minutes

LUNG CHING
DE CHINE

thé doux et léger. Parfait pour accompagner un repas, de part son arôme proche de l'olive verte.
Infusion: 6 minutes

SENCHA
FUKUYU
DU JAPON

thé jeune et frais rappelant l'herbe coupée et les jeunes pousses.
Infusion: 3 minutes

JARDIN OUBLIÉ
DE LA
CORÉE DU SUD

provient d'une petite exploitation familiale de la ville de Yangyang. C'est un thé qui ne comporte aucune acidité, ce qui en fait une tasse vive avec une touche végétale et un léger goût de cerises.
Infusion: 3 minutes

PARFUMÉS

UNICORNIO

champagne, rose, lychee, fraise, raisin, pêche et orange

CARMEN

gingembre, citron, passion et pétales de fleurs

EL AMA

pomme, hibiscus, jasmin, coco, basilic, graine de coriandre, fleurs de souci et groseille

TRAICIONERA

citronnelle, ananas, réglisse, gingembre, menthe, écorce de citron et poivre noir

DESPACITO

jasmin, lychee, pamplemousse et pétales de fleurs

PEGATE

nougat et amande

MORDIDITA	<i>eucalyptus, gingembre, macis, mandarine et orange</i>
ADRENALINA	<i>citron, citron vert, orange douce et amère, pamplemousse, mandarine et bergamote</i>
DJOBI DJOBA	<i>fraise, ananas, et pêche</i>
PISTOLERO	<i>Sencha, et gunpowder, menthe et rose</i>
CHINITO	<i>jasmin mandarin</i>
MENTOL	<i>thé menthe</i>
SENSUALIDAD	<i>amande, datte et pomme</i>
OBSESION	<i>Sencha, framboise et violette</i>
GOZADERA	<i>papaye, kiwi, cranberry, baie goji et ananas</i>

blanc

BLANQUITO	<i>baie de goji, raisin de Corinthe, écorce de curaçao, feuilles de mûrier, arômes, pétales de rose, fleurs de robinier, fleurs de grenadier et de mauve, framboise</i>
-----------	---

fumé

LAPSANG SOUCHONG	<i>thé fumé au bois d'Épicéas, sans amertume</i>
---------------------	--

cafés

L'expresso	1,70€
<i>vanille ou cannelle</i>	1,90€
Le café double	3,40€
Le cappuccino	3,80€
Le café viennois et sa chantilly maison	4,00€

milkshakes

Différents parfums pour des MilkShakes de folie! (mélange de 2 parfums possible)	4,50€
<i>vanille, chocolat, caramel, banane, fraise, mangue, framboise</i>	

smoothies

Assortiment de fruits mixés à la demande	4,50€
--	--------------

FESTIVAL
fraise, abricot, ananas

CAPERUCITA ROJA
fruits rouges et mangue

DELICIO MANGO
orange, mangue et framboise

EMOCIONANTE
fruit de la passion et mangue

MANGARANJA
mangue, orange et ananas

ISLA BONITA
fraise, ananas et noix de coco

MONO
framboise, fraise et banane



fruits pressés

orange, fraise, framboise ou citron 25cl

4,00€

thés glacés

en été uniquement

Thé chai au lait (épices indiennes)

3,00€

Thé du jour

3,00€

les boissons lactées spéciales

Cafés Glacés

4,00€

nature, vanille, cannelle et spéculoos, pépites de chocolat

Chocolats Glacés

4,00€

nature, orange, noix de coco

Laits vanille Glacés

4,00€

nature, amande, orange



un peu de lecture

LE THÉ ET SES QUALITÉS

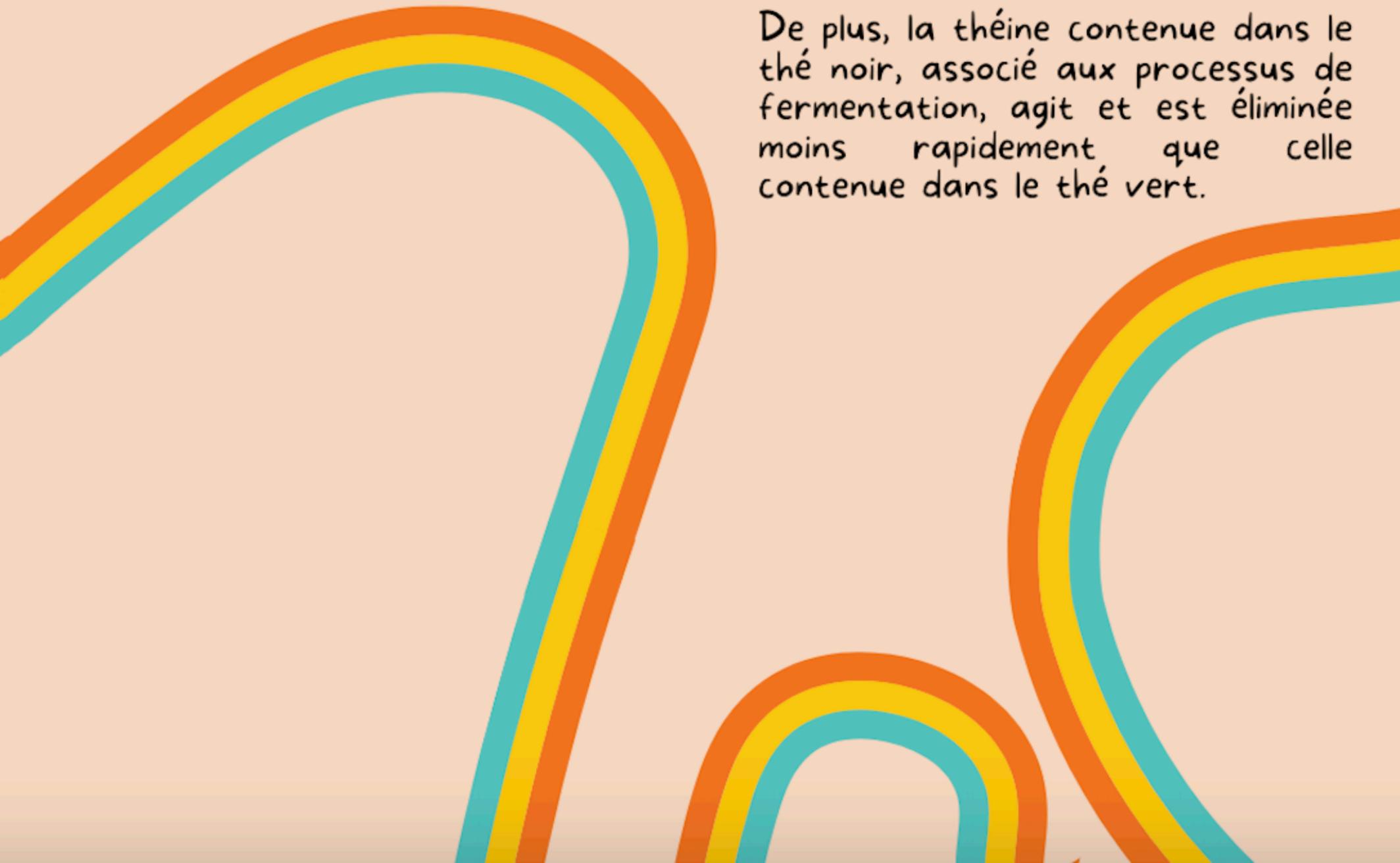
Le thé, quelle que soit sa forme, a des qualités bénéfiques sur l'organisme, et ce grâce aux molécules qu'il contient.

Les **polyphénols**, par exemple, sont des molécules qui protègent des problèmes **cardio-vasculaires**. En effet, bu en grande quantité, les polyphénols permettent de diminuer le taux de cholestérol dans le sang.

Le **fluor**, contenu en quantité identique dans le thé noir et le thé vert, permet d'éviter les caries.

La **théine**, moins excitante que la caféine, interagit avec les polyphénols et améliore le **système cardio-vasculaire**.
Le thé noir contient plus de théine que le thé vert, dû à sa maturation avant la cueillette.

De plus, la théine contenue dans le thé noir, associé aux processus de fermentation, agit et est éliminée moins rapidement que celle contenue dans le thé vert.





LE THÉ ET SES COULEURS

Le thé se décline sous plusieurs couleurs, correspondant aux traitements qu'il a subit lors de sa préparation:

Le thé vert est un thé non fermenté. Les feuilles sont chauffées puis séchées afin de réduire au maximum leur humidité. Grâce à l'absence de fermentation elles restent de couleur verte.

Le thé noir en revanche est un thé fermenté. Les feuilles sont oxydées grâce à un processus combinant un courant d'air chaud et une forte humidité approchant les 95%. Les molécules contenues dans les feuilles de thé réagissent à cette chaleur et à cette humidité, transformant les feuilles vertes en brun-noir.

Le thé rouge, ou Rooibos, n'est pas un thé à proprement parlé. Il s'agit d'une infusion provenant d'un arbuste d'Afrique du Sud. Il est légèrement fermenté et ne contient pas de théine, ce qui lui donne cette couleur rouge caractéristique.

Le thé semi-fermenté est un thé qui a subit une fermentation partielle. C'est la caractéristique des thés Oolong. Cette fermentation minimale donne au thé une couleur brun-vert.

Le thé blanc est un thé cueilli très tôt, avec les bourgeons. Il est très vite séché et subit une très légère oxydation, ce qui lui donne cette couleur quasi blanche.

