

Nos desserts 7,50€

Depuis plusieurs années, et ce, chaque jour, je cuisine pour vous des pâtisseries gourmandes avec des recettes qui pour certaines, sont réalisées depuis les origines du salon.

GATEAU AU FROMAGE BLANC

avec ses coulis de fruits rouges

Ce gâteau est d'un moelleux et d'une onctuosité inégalée. Il s'agit d'une grande spécialité du salon qui concilie une douceur et une légèreté surprenante.

FONDANT AU DOUBLE CHOCOLAT

avec sa crème anglaise

Notre fondant est selon beaucoup une merveille. C'est une recette que nous détenons depuis longtemps, cuisinée à partir de plusieurs chocolats avec des cuissons différentes. Un vrai secret de fabrication, que je ne partage pas!

CRUMBLE AUX POMMES

à la cannelle, noix, noisettes (servi tiède) avec son pot de crème fraîche.

Quoi de plus simple qu'un crumble aux pommes. Et pourtant, avec de délicieuses pommes, une pâte croustillante, un émincé de noisettes et cannelle, cela devient un vrai moment gustatif où le «chaud» du fruit se marie délicatement avec le «frais» de la crème.

CRUMBLE POMMES ET FRUITS ROUGES

(servi tiède) avec son petit pot de crème fraîche

La douceur sucrée des pommes «Golden delicious» conjuguée à la légère acidité de framboise, cassis, myrtille et griotte, confère à ce crumble un goût soutenu et subtil.

CAKE de « Grand-Mère »

au rhum et aux fruits confits infusés au thé de Noël de chez Mariage frères

Je dois vous avouer, que je considère ce gâteau comme l'accompagnement idéal avec le thé. Un gâteau que l'on peut déguster avec les doigts, comme lorsqu'on était enfant ! Une image poétique qui me laisse rêveuse.

MES SPÉCIALITÉS

LE CAROTTE CAKE de «Julie»

Cake, aux diverses épices, mon pêché mignon, et bientôt le vôtre !!

Des carottes bio... Des épices... (que je garderai secret), et voilà comment naîtra cette petite merveille de gourmandise, une texture fraîche et moelleuse ... Goûtez et on en discutera après !

LE BRIOCHÉ façon «pain perdu»

Un succès inespéré!! Pour reprendre vos retours... « Une tuerie » !!

Un dessert tout en gourmandise, brioche baignée et dorée, dans une noisette de beurre demi-sel, une petite cuillère de pâte à tartiner, et une boule de glace noisettes de Piémont... et voilà... bonne dégustation!

MUFFINS 4,50 €

aux myrtilles ou aux pépites de chocolat

DUO DE MADELEINE

Fraise & chocolat

Scones

**LE SAMEDI UNIQUEMENT
à partir de 15h**

Assiette de 3 Scones à l'anglaise

et leurs accompagnements

7,50 €

Depuis les origines du salon, les scones sont le privilège du samedi après midi. Petits pains ronds proches du pain au lait, c'est une spécialité anglaise que j'ai adaptée à mon goût. Aujourd'hui, je prépare nos scones au beurre de « Pamplie » avec beaucoup d'amour. Vous dégusterez ces scones à la sortie du four, avec les accompagnements.



servi avec une portion de beurre « Conviette »
(nature ou cristaux de sel)

et au choix, un accompagnement :

CONFITURE DE FRUITS AU THÉ :

- FRAMBOISES CUITES.
- POIRE CUITES À LA VANILLE.
- MANGUE AUX FRUITS DE LA PASSION.
- PÂTE À TARTINER NOISETTE
- CERISES NOIRES
- ÉCORCES D'ORANGE CUITES.
- Caramel AU THÉ EARL GREY.

SPECIALITE

La Juliette's Cream (sup 1€)

La Juliette's cream est une création de Jasmin Citronnelle. C'est une sorte de crème fouettée légère en goût, aux arômes de vanille et de zests de citron vert qui rappelle la fameuse Clotted Cream anglaise.

Boissons Chaudes

Thés « Mariage Frères » et Alveus bio.

Jasmin-Citronnelle a l'honneur de pouvoir servir les thés de la maison Mariage-Frères. Nous sommes un des plus anciens salons de thé français à promouvoir la grande qualité de cette maison de renommée mondiale. Chez nous, le thé se déguste dans un service en porcelaine. Le thé est préparé dans les règles de l'art et vous est servi infusé, et à température adéquate.

La théière préparée et infusée 4,50 €

(sup 1,50 € thé blanc / 0,50 € lait)

Demandez notre livre des thés

Nos chocolats chauds à l'ancienne

Nos chocolats chauds sont préparés avec soin à la demande.

Leur goût authentique et leur mousse onctueuse en font un des « must » de notre carte. L'ensemble est servi dans de la véritable porcelaine.

« LE 75% » chocolat noir intense TANZANIE 6,00 €

« LE 76% » chocolat noir intense EQUATEUR 6,00 €

« LE 64% » chocolat noir intense 6,00 €

« LE 58% » chocolat noir doux 6,00 €

« LE DORE » chocolat caramel savoureux 6,00 €

« LE VIENNOIS CHANTILLY » 6,00 €

« LE BLANC » doux et crémeux 6,00 €

Mousses de lait aux arômes naturels 4 €00

Servi dans un pot à lait de porcelaine, chaud ou froid.

La mousse est onctueuse et les parfums naturels.

C'est une boisson délicate et une recette exclusive de Jasmin-Citronnelle.

Nos parfums

ROSE, FRAMBOISE, RHUM, MACARONS, NOISETTES GRILLÉES, MENTHE, CHÂTAIGNE, PAIN D'ÉPICES, CARAMEL, GRENADINE, FRAÎSE, PÊCHE, BARBAPAPA, VIOLETTE,

LAVANDE, NOUGAT, CITROUILLE ÉPICÉE, FÈVE TONKA, MIEL, NOIX DE

MACADAMIA, SPÉCULOS, THÉ TCHAI, THÉ VERT MATCHA

Autres spécialités chaudes

Orangeade chaude au miel 5,00 €

Cocktail de fruits chaud au miel 5€00

Pamplemousse chaud au miel 5€00

Citronnade chaude au miel 5,00 €

Café équitable (pur arabica) ou décaféiné 2,00 €

DIVERS CAFÉS GOURMANDS

Boissons fraîches

Nos agrumes pressés minute

Citron frais €

Orange ou pamplemousse frais 4,50 €

Cocktail d'agrumes frais 5,00 €

(citron, orange, pamplemousse, poire, gingembre)

Autres boissons fraîches

Jus de fruit 25 cl : abricot, ananas, fraise 3,50 €

Boisson gazeuse 33 cl : Perrier, Coca-Cola, Coca-

cola 0%, San pellegrino: 3,50€

Eau minérale 1l : Abatilles plate & gazeuse 4,60€

Le diablo des enfants 3,50 €

Le grenadin

diablo grenadine

BARBABULLE

diablo Sirop de Barbe à papa

La Princesse

diablo à la rose

*Autres parfums,
vous pouvez choisir les mêmes que dans la liste de nos mousses de lait.*

Nos bières 4€80

BIÈRES ARTISANALES BIO DE MONTMORILLON 33 CL

LA « BLONDE » 5,5°

LA BIÈRE DE PRINTEMPS 6°

LA « BLANCHE » 4,9°

Nos vins et apéritifs

Le Sauvignon AOC Haut-Poitou -2017 blanc

Domaine de La Tour Beaumont / Viticulteur Pierre MORGEAU 86

vin blanc fruité aux arômes de genêts.

au verre 15cl : 3,80 € - la bouteille de 75cl : 18€

Le Chardonnay IGP Val de Loire 2017 blanc

Domaine de La Tour Beaumont / Viticulteur Pierre MORGEAU 86

Blanc sec aux accents légèrement mielleux

au verre 15cl : 3,80 € - la bouteille de 75cl : 18 €

Le 100 % Gamay IGP Val de Loire 2016 rouge

rouge léger fruité et légèrement poivré

au verre 15cl : 3,80 € - la bouteille de 75cl : 18 €

Kir de Sauvignon AOC Haut-Poitou

Arômes violette, cassis, rose, barbabapa... 15cl 3,80 €

Les Afternoon

Chaque jour jusqu' à 18h30
Les formules proposées, sont prévues pour
1 personne, et donc non applicable en cas de partage.

le Tea Time

11,00 €

Théière de thé «Mariage Frères»
(sup 1,50 € thé blanc)

dessert au choix

le Chocolate Time 13 €

Un chocolat chaud à l'ancienne
CHOISIR DANS LA CARTE
(sup 1,00 € / lait d'amande)

dessert au choix

le thé gourmand 7,00 €

Une théière de thé «Au choix à la carte»
(sup 1,50 € thé blanc)

Un Muffin
(Myrtilles ou Chocolat)
ou

Un duo de Madeleine
(fraise & chocolat)

le Tea for two

8,00 €

Une grande théière
de thé au choix à la carte»
(sup 1,50 € thé blanc)

pour deux personnes

UNIQUEMENT
LE SAMEDI A PARTIR DE 15H

le Scone's Time 11,00 €

pour 1 personne

Théière de thé au choix à la carte»
(sup 1,50 € thé blanc)
et

Assiette de Scones et accompagnements
(voir carte)

le café gourmand 4,50 €

Un café

Assiette avec 1 Muffin
(Myrtilles ou Chocolat)

le Chocolat Scone's Time 13,00 €

pour 1 personne
Chocolat au choix à la carte

Assiettes de Scones et accompagnements
(voir carte)

Tous nos thés sont servis en théière, infusée. Nos prix comprennent TTC selon le régime actuel de TVA à 10% sauf alcool à 20%



JASMIN Citronnelle

Salon de thé, vente de thés MARIAGE FRÈRES, pâtisseries, déjeuners, expos

mardi au vendredi 12h à 18h30 / samedi de 12h à 19h00 / fin des services 30' avant fermeture 05 49 41 37 26

LA CARTE

AUTOMNE 2022

«L'automne est une demeure d'Or et de pluie, une saison sage et de bon conseil».

Jacques Chessex

C'est surtout le temps idéal pour faire une pause dans votre salon de thé Jasmin-Citronnelle, au moment du déjeuner, ou à n'importe quelle heure, l'après-midi.

Créateur d'ambiance, Jasmin-Citronnelle, depuis plus de 30 ans vous accompagne au fil des jours avec sa créativité et son savoir faire pour vous faire passer ces moments de la plus belle manière qui soit et de faire de l'automne, une saison dorée.

Les midis de Jasmin

la cuisine au Thé !

Une carte de déjeuner qui se veut simple, avec un rythme d'évolution.

Ma cuisine est d'abord basée sur des recettes aux légumes de saison où les produits locaux sont à l'honneur. C'est aussi et surtout, une technique de cuisson où les arômes variés de thé, et d'épices, se marient à merveille avec légumes et viande blanche.

Sous la conduite créative de Sandrine LEBON, qui souhaite une cuisine simple, pétillante, et gourmande.

Bon appétit.

les déjeuners sont servis du mardi
au samedi de 12h00 à 14h00

