



Le Café des Arts

SALON DE THÉ
SAINT-GERMAIN-EN-LAYE

FORMULES DEJEUNER

Entrée + Plat + Dessert du jour + Boisson (hors alcool) 18,50 €

Plat + Dessert du jour + Boisson (hors alcool) 14 €

–

Menu Enfants 10 €

Plat + Dessert du jour (ou 2 boules de glace)

NOS ASSIETTES & PLANCHES DU SOIR

15 €

Assiette gourmande + 1 verre de vin

–

Planche de charcuteries et fromages + 1 verre de vin





Le Café des Arts

SALON DE THÉ
SAINT-GERMAIN-EN-LAYE

PETIT DÉJEUNER

LE COMPLET 7.00

servi entre 9h et 10h30

Viennoiseries ou Tartines,
Jus d'orange pressé,
Boisson chaude

A LA CARTE

Viennoiserie	2.00
Tartine beurre confiture	2.00
Gâteau ou tarte du jour	3.50
Salade de fruits frais	3.50
Fromage Blanc & coulis	3.50
Petite planche de fromages	6.00
Planche de charcuteries et fromages	10,00

TEA TIME SERVI ENTRE 15H ET 17H

FORMULE DOUCEURS 6.00

Gâteau ou tarte maison au choix, boisson chaude ou boisson fraîche (*hors smoothie, jus pressés, et alcool*)

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	1,50
Café Allongé	2,00
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,50
Chocolat Chaud	3,50
Thé (voir carte des thés)	3,50

GLACES ARTISANALES

1 boule	3,00
2 boules	5,50
<i>Supplément chantilly</i>	1,00

Coupe de glaces 7,00

Glaces au choix, fruits
& chantilly





Le Café des Arts

SALON DE THÉ
SAINT-GERMAIN-EN-LAYE

LE BRUNCH DU DIMANCHE

SERVI DE 10H30 A 15H30

FORMULE SUCREE

18.00

Crêpes

Brioche perdue

Gâteau maison

Tartine & Viennoiserie

Boisson chaude

Jus d'orange pressé

Yaourt ou Smoothie ou Salade de Fruits Frais

FORMULE MIXTE

22.00

Crêpes

Brioche perdue

Gâteau maison

Tartine & Viennoiserie

Boisson chaude

Jus d'orange pressé

Assiette salée : Oeuf, Jambon, Fromages, Salade

& Tartine salée





Le Café des Arts

SALON DE THÉ
SAINT-GERMAIN-EN-LAYE

LES ALCOOLS

Bière artisanale blanche	4,70	
Bière artisanale blonde	5,00	
Bière à la cerise	5,00	
Château Les Massiots <i>Bordeaux 2015</i>	4,60	26,90
Château La Caussade <i>Bordeaux 2015</i>	7,60	28,90
Colombelle <i>Côtes de Gascogne 2017</i>	6,12	28,50
Château de l'Hyvernière <i>2016</i>	7,10	32,90
Domaine de Sahari	4,45	24,70
Bordeaux HAUT RIAN	4,80	26,70
VINS BIO (GÉRARD BERTRAND)	4,90	24,90
<i>Cépages Merlot</i>		
<i>Chardonnay 2017</i>		
<i>Grenache Rosé 2017</i>		
Champagne Malard <i>Premier Cru</i>	15	84
Champagne Nicolas Feuillatte	14	79
Martini Blanc/Rouge	5,50	
Whisky	7,50	
Rhum	7,80	
Vodka	7,00	

BOISSONS FRAÎCHES

Jus d'orange ou citron pressé	4.50
Smoothie du jour	5.00
Jus de Fruits (pommes, oranges, abricots, ananas, tomates)	3.50
Evian - 50cl - 100cl	3.50 - 4,90
Badoit - 33cl - 100cl	3,70 - 4,90
Coca / Coca Zéro / Lipton / Orangina	3,80
Schweppes 7 Up Mojito	3,80

CARTE DES THÉS (3,50 €)

RASPOUTINE

Thé noir de Chine - fruits exotiques, jasmin, agrumes, bergamote, rose

DOUCEUR DES ILES

Thé noir de Chine - noix de coco vanille, mangue, framboise, rose

DARJEELING RUNGLEE

Thé noir de Ceylan déthéiné

LAPSANG SOUCHONG

Thé noir de Chine fumé non aromatisé

CEYLAN BOP Thé noir Ceylan

CHAI DU KERALA

Thé noir de Chine - cannelle, gingembre, cardamome

EARL GREY

Thé noir de Chine bergamote

THE OOLONG FINEST Thé OOLONG

HAWAII COCKTAIL citron, raisins

PINA COLADA

Infusion oranges, pommes, noix de coco, ananas

PEACH ROOIBOS

CAPETOWN Rooibos fruits exotiques

VALLÉE DU NIL Thé vert de Chine - jasmin, rose, bergamote

JARDIN DE JAIPUR Thé vert de Chine amandes, cannelle, vanille

CINQ MONDES Tisane - menthe, hibiscus, verveine, fraisier