

Carte des Thés

Maison Dammann Frères

Nos thés & infusions sont servis dans des théières de 60cl

Thés Noirs

4.00€

3 Fruits Noirs

Aromatisé aux arômes cassis, mûre sauvage et myrtille

Darjeeling GFOP Supérieur

Issu de la première récolte de l'année, il produit un thé léger et délicat, aux notes fraîches intenses

Noir Exotic

Notes fruitées d'un cocktail de fruit réunissant noix de coco, ananas, mangue et citron vert

Caramel Toffee

Un thé noir aux notes intenses de caramel toffee

Pecan Pie

L'alliance gourmande de savoureux fruits secs : noix de pécan, noisette, pistache, amande à une touche de miel

Earl Grey des Seigneurs

Association splendide et magistrale : thé du Yunnan (Chine), d'Assam (Inde) et de bergamote

Agrumes

Joyeuse harmonie de citron doux, citron vert, pamplemousse, orange douce, orange sanguine, mandarine, clémentine et bergamote

Mon Petit Chocolat

Plein de gourmandise à la douceur cacaotée développant des notes évoquant le praliné (biscuit, amande)

Jardin Bleu

Un savoureux parfum de fruits du jardin mêlant avec gourmandise, rhubarbe, fraise et fraise des bois

Paul & Virginie

Un « classique » de la maison Dammann Frères, mélange gourmand aux délicieux arômes framboise, groseille, fraise des bois, cerise, vanille et toffee

Thés Oolongs

4.00€

Jardin du Luxembourg

Formidablement fleuri, l'alliance d'un oolong vert à un bouquet réunissant aubépine, aloé vera, rose, jasmin, fleurs de prunier et d'acacia

Citrons

Oolong aux notes fleuries de la fleur de citronnier, associées à celles vives du citron doux et du citron vert

Exotic

Formidablement fruité, l'alliance d'un oolong vert à un bouquet réunissant fruit de la passion, mangue et litchi

Carte des Thés

Maison Dammann Frères

Nos thés & infusions sont servis dans des théières de 60cl

Thés Verts

4.00€

Miss Dammann

Une création mêlant thé vert et gingembre aux arômes fruités et acidulés du citron et du fruit de la passion

Touareg

Un thé vert, des feuilles de menthe, un arôme naturel menthe confèrent à ce mélange très aromatique une puissance et une fraîcheur remarquables

L'Oriental

Un thé vert aux arômes fruités du fruit de la passion, de la pêche de vigne et de la fraise des bois, une infusion aux nuances fraîches et veloutées

Bali

Subtil équilibre de notes fraîches, fleuries et fruitées : thé vert au jasmin, pétales de fleurs, arômes litchi, pamplemousse, pêche de vigne et huile essentielle de rose

Nuit à Versailles

Bergamote, kiwi, pêche jaune, fleur d'oranger, fleur de violette, associées à un thé vert offre un mélange hautement parfumé aux notes végétales, fleuries et fruitées

Mandarin Jasmin

Ce thé au jasmin offre un bel équilibre entre un thé vert corsé et la douceur délicate du parfum de la fleur blanche

1,2,3 Je m'en vais aux bois

Délicieuse balade gourmande que cette association d'arômes cerise, groseille, framboise, fraise, fraise des bois, cassis, myrtille et menthe poivrée à un thé vert

Spicy coco

Thé vert à la saveur lactée et gourmande de la noix de coco et de fruit de la passion, mêlée à un cocktail d'épices réunissant cannelle, cardamome, baies roses et clou de girofle

Jaune Lemon

Alliance originale d'un thé vert à la Citronnelle, d'huiles essentielles de citron vert et de citron doux, associées au gingembre, qui offre un thé résolument frais et tonique

Thés Blancs

4.00€

Blanc Myrtille

Doux mélange du thé blanc d'Anji et de la myrtille, pour un thé frais et savoureusement fruité

Great Earl Grey

La liqueur délicate s'allie à la fraîcheur fruitée de la bergamote et à son caractère franc. Des écorces de bergamote viennent accompagner ce mélange d'exception

Boissons Chaudes

Infusions

4.00€

Maison Dammann Frères

Tisane fleur d'Oranger

Délicieuse tisane à la saveur de fleur d'oranger, de feuilles d'oranger Bigarade, de morceaux de pomme, de fleurs de sureau, de tilleul et de camomille

Spicy Curcuma

Curcuma, gingembre et cannelle, 3 épices simplement associées sans arômes suffisent à composer une infusion originale et parfumée et subtilement poivrée

Lovely Chai

Mélange d'épices, à la fois doux avec le gingembre, la cannelle, et la cardamome, et vif avec le poivre, la réglisse, les graines de fenouil et l'anis.

Camomille

Un grand classique, son infusion d'un jaune vif présente un goût doux et fruité avec des notes d'ananas

Chocolats

(30cl) 4.50€

Nature, Masala Chai, Cannelle, Cardamome verte, Pain d'épices

Laits chauds (30cl) 3.50€

Nature, Masala Chai, Cannelle, Cardamome verte, Pain d'épices

Supplément Chantilly

0.80€

Masala Chai (60cl) 5.00€

Appelé "Chai Latte" en Occident

Thé indien à base d'un mélange équilibré d'épices et de lait

Aromatisation supplémentaire:
Cardamome ou Cannelle

Cafés

J. Bacquié

Expresso, allongé, noisette 2.00€

Double expresso 3.50€

Cappuccino 3.80€

Café au lait 3.80€

Boissons Froides

Indian mocktail 3.50€

(25cl) Mélange de jus de fruits maison, auquel sont ajoutés les épices chaï

Lassis (33cl) 4.00€

À base de yaourt et de lait Nature, Cardamome verte, Rose, Masala Chaï, Cannelle

Jus de fruits (25cl) 3.50€

Banane, Litchi, Ananas

Les Frappés (33cl) 4.50€

- **MASALA CHAÏ FRAPPÉ**

Thé indien à base d'épices et de lait

Softs (33cl) 3.50€

Coca-cola, Coca-cola 0, Lipton Icetea pêche, Perrier Limonade Ogeu

- **CAFÉ AU LAIT FRAPPÉ**

Eaux (50cl) (1l)

Evian	3.50€	4.50€
San Pellegrino	3.50€	4.50€

Thés Glacés (33cl) 4.00€

Du moment et en saison

Chocolat froid 4.50€

(33cl) Fait Maison, façon Cacolac

Alcools

Bières

Pression	25cl	4.00€	50cl	6.50€
Stella Artois				

Vins

Blanc Moelleux Tortue - Côte de Gascogne

12cl 4.50€

Rouge "Engagés"- AOP Gaillac

12cl 4.00€

25cl 7.00€

Blanc Hirondelle- IGP Côte de Gascogne

50cl 9.00€