

À TABLE

CUISINE MAISON TOUS LES JOURS DE 12h à 14h, PLATS À L'ARDOISE

Nos viandes sont issues de l'agriculture biologique : Ferme de La Mare Cavelière (76) pour le porc, élevage Cyrille Patin (14) pour le boeuf et le veau (race parthenaise) ainsi que la volaille. Notre poisson vient du marché de Saint-François.

Nous travaillons avec l'AMAP Le Panier Cauchois, qui nous fournit en légumes (Pierre le Rolland) oeufs et produits laitiers bio. En complément, nous travaillons également avec la gaec Malo, maraichage bio.

*Cocktail d olives	1,80€
*Assiette de charcuteries sélectionnées locales, fabrication artisanale (Les Roches blanches, 76), avec rosette, saucisson du marin, filet de porc séché et poitrine de porc séchée.	14€

PÂTISSERIES MAISON ET GLACES ARTISANALES (ALPEREL)

*Rochers coco (x3)	3,90€
*Madeleines (x3)	3,90€
*Sablés (x3)	3,90€
*Amaretti (x3)	3,90€
*Scones (x3, servis avec crème et confiture)	5€
*Fondant au chocolat, servi avec une boule de glace vanille	5€
*Pain d épices	6€
*Cake au macha	6€
*Glaces : Chocolat Guanaja, Marrons glacés, Vanille de Madagascar, pistaches	
*Sorbets : Fraîse, Noix de Coco, citron, framboise	
	Une boule : 2,80€, Deux boules : 5€, Trois boules : 7€

LES ALCOOLS

*Martini rouge, 12cl	3,50€
*Les bières du mois, en bouteille de 25cl ou 33cl	3 ou 4€
*Kir, 15cl	4€
*Blanc : Muscadet Sèvre et Maine contrôlée, Chambaudière, 2021, le verre de 15cl	4,50€
*Rosé : Pulp, Clos des Nines, vin de pays d Oc, 2021, le verre de 15cl	5€
*Rouge : Costières de Nîmes, Terre des chardons cuvée Bien Luné, 2022, le verre de 15cl	5€
*Cidre du Pays de Bray (76), Ferme Marcotte, 33cl	6€
*Calvados Fermier Vieux, Clos du Bourg Pays de Bray (AOC) 3cl	6€
*Vin blanc sec ou Moelleux de rhubarbe, le Blanc des Vosges 2019, le verre de 15cl	7,70€

LE THE (théière 45cl)

Le thé est culturel, il est aussi un produit agricole. Des ruptures peuvent survenir, notamment pour les thés naturels, à cause de conditions climatiques défavorables à sa croissance et à sa transformation.

Nous nous efforçons de vous proposer la meilleure offre.

Nous attirons votre attention sur le miroir au rez de chaussée où nous vous proposons nos coup de coeurs, également nos nouveaux thés non présents sur la carte, des sélections de thés de saisons, comme les thés de Noël, ou les récoltes de printemps.

Les thés proposés sont disponibles à la vente au poids, **en vert les produits BIO**

LES THES NATURES

Thés Blancs

- * Bai Mu Dan, pivoine blanche en français, désaltérant, doux et boisé, Fujian, Chine 5€
- * Shangri La pointes d'argent, délicat, notes de raisin et de rose, long en bouche, Népal 6€

Thé Jaune

- * Meng Ding Huang Ya, bouquet fruité et torréfié, Sichuan, Chine 5€

Thés Verts

- * Sencha chinois, frais et herbacé 4€
- * Gunpowder, astringent et corsé, Chine 4€
- * Tua Chua Lai Chau, thé puissant et intense, Vietnam 4€
- * Wulu, charpenté, long final en bouche s'attardant sur une note fraîche d'épinards 4€
- * Lü Cha, un thé aux feuilles magnifiques, douceur naturellement sucrée, Thaïlande 5€
- * Bancha, très doux, léger en théine, Japon 5€
- * Long Jing, notes de châtaigne, Zhejiang, Chine 5€
- * Sencha Japonais de printemps, délicat et iodé 5€
- * Jeju, notes végétales et vives, thé de printemps, Corée 5€
- * Macha, thé moulu, fouetté et servi dans un bol de cérémonie, Japon 6€
- * Gyokuro, perle de rosée, thé d'ombre, intense et long en bouche, Japon 6€
- * Rhuan Zhe Vert, Thaïlande, récolte d'Avril 2022, douceur sucrée, idéal pour s'initier 6€
- * Bi Luo Chun, récolte d'Avril 2022, fraîcheur inimitable, un grand classique chinois 6€
- * Long Jing supérieur, récolte d'Avril 2023, thé du patrimoine chinois, soyeux 6€
- * Dao Ren Mao Feng, Avril 2023, cristallin, fin et rafraîchissant 6€

Thés Wulong

- * Wulong de la ferme de Fu Liang, un thé digestif pour tous les jours 4€
- * Santikhiri vert, de type bao zhong, très doux, rond, saveur sucrée, Thaïlande 5€
- * Shui Hsien, ou fée de l'eau, notes torréfiées et boisées, Fujian, Chine 5€

*Selimbong, vif, saveur fruitée et boisée, une récolte d été de Darjeeling	5€
*Wulong Rubis, très long en bouche, doux et fruité	6€
*Beauté académique, version thaïlandaise d un classique de taiwan, très aromatique	6€
*Rhuane Birman peu oxydé, délicat et beurré, notes de fleurs blanches	6€

Thés Noirs

*Castleton, récolte d été élégant et doux, Darjeeling, Inde	4€
*Qimen (ou Keemun), vif et cuivré, un thé bien structuré, Anhui, Chine	4€
*Hidellana, de la couleur, du goût, du corps, Sri Lanka	4€
*Kenilworth OP, un thé fin de petit déjeuner, Dimbula, Sri Lanka	4€
*Student Blend, mélange corsé maison idéal pour le petit déjeuner	4€
*Frise orientale, assemblage de thés ronds, chaleureux pour affronter les froids nordiques	4€
*Donyi Polo, malté, cacaoté, naturellement épice, issu des hauts plateaux d Assam	4€
*Yunnan impérial, riche en bourgeons, thé rond et ample, Chine	4€
*Rwanda, un thé noir très léger mais savoureux, aux notes de tomate verte	4€
*Ruhuna, FOP, très aromatique, un grand thé de la province de Ruhuna, Sri Lanka	5€
*Hong Cha, thé exceptionnel par son fruité, notes de mangue, Thaïlande	5€
*Dian Hong, un classique en Chine aux notes douces de fruits mûrs	5€
*Singell FTGFOP, récolte d été brillant, muscat, Darjeeling, Inde	5€
*Ilam, récolte de printemps 2023, notes d herbes aromatiques, Nepal	5€

Thés Post fermentés

*Pu erh cuit, velouté et terreux, dans la pharmacopée chinoise, Yunnan	4€
*Pu erh cuit compressé, plus fin que le précédent, millésimé, le blog de 5g	5€
*Bua Cha Dam, pu erh cru torréfié manuellement, théiers semi sauvages, rareté du Laos	5€
*Nid de pu erh cuit de 5g, velouté, notes de paille humide et de riz cuit	6€

LES THÉS AROMATISÉS

Thés Blancs

*L étoile du berger, fleur d oranger, cardamome, thé de Noël, délicat et apaisant	5€
*Marchés de Provence, melon, abricot, pêche et figue	5€
*Blanc Myrtille, thé blanc à la myrtille	5€
*Thé des écureuils, romarin, noix, amande, noisette	5€

Thé Sculpté

*Fleurs d orient, délicates feuilles de thé vert et fleurs, éclosion à la saveur de pêche	6€
---	----

Thés Verts

*Bali, au jasmin, litchi, pêche de vigne, pamplemousse, rose	4€
*Thé au jasmin, thé vert parfumé au jasmin, Chine	4€
*Jardin Secret, thé vert orange et fruit de la passion	4€
*Rose c est la vie, thé vert, fraise, cerise, framboise, vanille, citron et pétales de rose	4€

*Lemon Fizz, thé vert, gingembre, citron et citronnelle, très rafraîchissant	4€
*Sous le soleil exactement, bergamote, pamplemousse et fleur d'oranger	4€
*Voyage à Bethléem, thé de Noël à l'amande, vanille, gingembre, orange	4€
*La Bande à Basile, thé vert basilic, fenouil, badiane, cannelle, anis, réglisse	4€
*Thé des deux chinois, thé vert, noix de coco, mangue, citron vert, poivre, gingembre	4€
*Hojicha, thé vert torréfié, très doux et boisé, Japon	4€
*Aztèques dansants, thé vert, citronnelle, romarin, hibiscus, citron, framboise, pastèque	5€
*Hip Hop, thé vert rose, jasmin, hibiscus, fruits rouges et fruits des bois	5€
*Bouche en coeur, thé vert, pomme, citron, feuilles de moringa et de verveine	5€
*Joyeux non anniversaire, thé vert ananas, pamplemousse, goyave	5€
*L'année prochaine à Jérusalem, thé vert au Champagne, raisin, pêche et litchi	5€
*Voyage à Bangkok, thé vert et blanc, banane, orange, papaye, lavande, vanille, mangue	5€
*Cerise Ombrelle, thé japonais à la fleur de cerisier, appelée aussi Sakura	5€
*Genmaicha, thé vert au riz soufflé et grillé, une spécialité japonaise originale	5€
*Ultra Violette, thé vert à la violette et pétales de pois bleu qui colorent la liqueur	5€
*Perles de jasmin, un thé précieux aux feuilles roulées parfumées au jasmin	6€
*Yuzucha, thé japonais de printemps et yuzu, sans arôme ajouté	6€

Thés Wulong

*Calypso, un wulong aux algues, légèrement iodé	5€
*Wulong à la violette, plus doux que le thé noir	5€
*Wulong Chataigne, délicat et chaleureux	5€
*Wulong Milky, une saveur douce, lactée et vanillée, un délice chinois	5€
*Wulong au Nuo Mi Xiang, spécialité thaïlandaise au goût de riz	5€
*Wulong à la fleur d'Osmanthe, savoureuses notes de miel, classique méconnu, Thaïlande	5€

Thés Noirs

*Lapsang Souchong, thé noir fumé	4€
*Tarry Lapsang Souchong, thé noir fumé au bouquet plus complexe que le précédent	4€
*Earl Grey Roi de Sicile, thé noir à la bergamote, moins acidulé que notre classique	4€
*Thé à l'orange, thé noir et essences naturelles d'orange	4€
*Nuits Blanches à Saint Pétersbourg, thé noir, orange, bergamote et pamplemousse	4€
*Caramel, thé noir parfumé au caramel	4€
*Paul & Virginie, thé noir caramel, vanille et fruits rouges	4€
*Violette, thé noir à la violette	4€
*Nuit à Katmandou, thé noir, mangue, lotus, litchi, cerise, cannelle et gingembre	4€
*Poire Gourmande, thé noir du Yunnan, poire, amande et fève de Tonka	4€
*Lotus bleu, thé noir, rhubarbe, fraise, pétales de bleuet	4€
*Thé des lavandières, mélange maison de thé vert et noir, lavande et thym	4€
*Les rois mages, thé de Noël cannelle, orange, girofle, baies roses, gingembre, pomme...	4€
*Thé à la rose, thé noir à l'huile essentielle de Bulgarie	4€
*Thé aux quatre fruits rouges, fraise, framboise, cerise, groseille	4€
*Sésame, ouvre toi... Thé noir, dattes, amande, figues, vanille et raisin	4€
*Norman Tea, thé noir aux pommes et Calavdos (Château du Breuil)	5€
*Un été à la campagne, thé noir, pêche, abricot, mangue, rhubarbe	5€

*Earl Grey Grand Parfum, thé noir à la bergamote qui porte bien son nom	5€
*Coco Minou, thé noir gourmand à la noix de coco et à l'abricot	5€
*Kamtchatka, thé noir d'Assam aux essences d'agrumes de Grasse, tout en finesse	5€

AUTRES INFUSIONS

*Rooibos, parfois abusivement appelé thé rouge, sans théine, très doux, Afrique du Sud	4€
*Rooibos Citron Vanille, gourmandise rappelant la tarte au citron...	4€
*Maté, la boisson des gauchos et de leurs compatriotes, amer et stimulant, Brésil	4€
*Hibiscus, aussi connu sous le nom de carcadet, une fleur à l'infusion acidulée	4€
*Rooibos Mangue Fraîse	4€
*Rooibos Jour de Fête, infusion de Noël à la cerise, mandarine, cannelle, pomme...	4€
*Rooibos aux épices, mélange maison : gingembre, macis, cardamome, curcuma, réglisse, cannelle, citronnelle	4€
*Festina Lente, tisane apaisante de camomille, fenouil, rooibos et honeybush	4€
*Amour en Provence, romarin, thym, citron, feuille d'olivier, verveine, feuilles de tilleul	4€
*Tisane du berger, tilleul, verveine, citronnelle, menthe, et fleurs d'oranger	4€
*Les 7 chakras, mélange rééquilibrant d'épices et de plantes : cannelle, gingembre, fenouil, clou de girofle, feuilles de framboisier, poivre noir, curcuma, cardamome, pétale de rose	4€
*Rooibos Passion Colada, ananas, noix de coco, mangue et papaye	5€
*Verveine	5€
*Tisane d'Apolline, drainante, menthe poivrée, maté, pu erh, honeybush, ortie	5€
*Lavande, apaisante	5€
*Funky Flower, eau de fruits (orange sanguine et grenade) pour les petits et grands	5€
*Vata, échauffante et calmante, à boire en cas de surmenage ou avant de s'endormir (fenouil, coriandre, cannelle, laurier, gingembre, basilic, réglisse, basilic, aneth)	5€
*Pitta, rafraichissante et apaisante, idéale en été, ou en cas de colère... (menthe poivrée, millefeuille, anis, coriandre, réglisse, thym, girofle)	5€
*Kapha, stimulante, favorise la digestion, appropriée par temps froid et humide (hysope, romarin, poivre noir, coriandre, gingembre, marjolaine)	5€

LES SPECIALITES MAISON

Chaudes

*Verre de thé du Samovar, 10cl	1,40€
*Café nature ou à la cardamome, la tasse de 5cl	1,50€
*Café blanc : délice d'eau, de fleur d'oranger, zeste de citron, un peu de sucre	2,50€
*Thé à la menthe	3,50€
*Chocolat Chaud maison, une savoureuse spécialité du chef	4€
*Chai, mélange maison de thé fort, d'épices, de lait et de sucre	4,50€
*Le mug de thé à la cardamome (thé noir, cardamome, zeste de citron, sucre)	4,50€
*Le mug de thé à la cannelle (thé noir, cannelle, muscade, girofle, sucre)	4,50€
*Le mug de thé au gingembre (thé noir, gingembre frais, vanille, miel)	4,50€

Glacées

*Sirop à l'eau (25cl)	2€
*Limonade (25cl)	2€
*Eau plate (Vittel, 50cl)	2,80€
*Eau gazeuse (Perrier 33cl, Badoit 50cl)	2,80€
*Diabolo (25cl)	2,80€
*Jus d'orange (25cl)	2,80€
*Jus de pomme fermier (25cl)	3€
*Thé glacé maison (25cl)	3€
*Citronnade (25cl)	3€
*Jus de rhubarbe, très rafraichissant (25cl)	4,40€
*Milkshake au macha, au chocolat, à la vanille ou à la fraise	6€

TISANES BIEN-ETRE AUX PLANTES MEDICINALES

Les créations de Julie Argué, herbaliste havraise.

* Tonus : Hibiscus, cassis, gingembre, ortie, menthe poivrée.	5€
* Après-repas : Menthe, fenouil, mélisse, souci, badiane, verveine, réglisse	5€
* Récupération : Ortie, préle, reine des prés, pissenlit, cassis, frêne, romarin.	5€
* Migraine : Matricaire, partenelle, mélisse, passiflore, gingembre	5€
* Féminine : Achillée millefeuille, feuilles de framboisier, matricaire, ortie, verveine	5€
* Détente : Lavande, marjolaine, mélisse, feuilles d'oranger, verveine	5€
* Troubles Circulatoires : Hibiscus, achillée millefeuille, cassis, vigne rouge, hamamelis	5€
* Mal de gorge : Pin Sylvestre, aigremoine, bouillon blanc, écorces de citron, coquelicot, ronce, thym	5€
* Anti-rhumatismes : Cassis, frêne, genévrier, ortie, reine des prés	5€
* Virus hivernal : Cannelle, eucalyptus, sureau, gingembre, thym	5€
* Infection Urinaire : Bruyère, busserole, verge d'or, lavande, cassis	5€