

CARTE DES THÉS ET INFUSIONS

Prix aux 100g ; en vert, les thés issus de l'agriculture biologique

Thé blanc

Chine

* Bai mu dan, pivoine blanche en français, désaltérant doux et boisé, Fujian 9,50€

Népal

* Shangri la pointes d'argent, délicat, notes de raisin et de rose long en bouche 30€

Thé jaune

Chine

* Meng ding huang ya, bouquet fruité, Sichuan 17,70€

Thés verts

Chine

* Sencha, frais herbacé, un thé de table 4,20€

* Gunpowder, astringent et corsé, idéal avec de la menthe 5€

* Vert Anhui, thé charpenté sans être corsé, bon à tout moment, Anhui 7,50€

* Long jing, notes de châtaigne, Zhejiang 14€

* Liu an gua pian, antioxydant, léger en théine, très rafraîchissant, avril 2019, Anhui 31€

* Bi luò chūn, « spirale de jade du printemps », vif et herbacé, avril 2019, Jiangsu 33€

* Long jing premier grade, pur, soyeux, élégant, avril 2019, Zhejiang 51€

Japon

* Bancha, très doux, léger en caféine, pour tous les jours 10,20€

* Sencha japonais de printemps, délicat et iodé 13,40€

* Macha, thé moulu fin utilisé dans la cérémonie du thé (cha no yu) et en cuisine 22€

* Gyokuro, perle de rosée, thé d'ombre, intense, long en bouche 25,50€

Et aussi...

* Tua chua-lai chau, puissant, avec une belle rondeur, Vietnam 7,80€

* Lô cha, thé du projet royal de Thaïlande, notes de fruits exotiques, Thaïlande 10,50€

* Jeoncha céleste, un très beau thé, à comparer avec un thé japonais, Corée du sud 19,90€

* Rhuan Ze Vert, Thaïlande, récolte d'avril 2019, équilibré, idéal pour s'initier aux thés verts 24€

Thés wu long

Thaïlande

* Rhuan ze, ce cultivar nous donne un thé d'une belle rondeur, long en bouche 19€

* Beauté académique, de type oriental beauty taiwanais, grande richesse aromatique 22€

Chine

* Wu long de la ferme de Fu liang, proche d'un tieh guan yin, un thé digestif pour tous les jours 9,90€

* Shui hsien, ou fée de l'eau, notes torréfiées, boisées, Fujian 12,80€

Inde

* Selimbong oolong, raffiné, abricoté et vif, comme un... Darjeeling, récolte d'été 17,40€

Thés noirs

Inde

* Tonganagaon TGFOP₁, récolte d'été, velouté et moelleux, malté et épicé, Assam 7,40€

* Castleton TGFOP₁, récolte d'été, élégant et doux, thé de cinq heures, Darjeeling 7,70€

* Singell FTGFOP₁, récolte d'été, bouquet complexe, épices et muscat, Darjeeling 10,50€

* Arya SFTGFOP₁, récolte de printemps 2019, thé nerveux qui réveille les papilles, Darjeeling 24€

Chine

* Qimen (ou Keemun), vif et cuivré, un thé bien structuré, Anhui 5,70€

* Yunnan impérial, riche en bourgeons, ce thé est rond et ample 9€

Sri Lanka

* Aislaby BOP, cuivré, un thé de petit déjeuner 5,50€

* Kenilworth OP, un Ceylan assez léger, épicé 5,80€

* Ruhuna's FOP, très aromatique, un grand thé à petit prix 8,70€

Et aussi...

* Rwanda, un thé noir très léger et savoureux, note de tomate verte 5,50€

* Student blend, mélange d'Assam, Ceylan, Sikkim et Sumatra, puissant, il réveille 5,80€

* Frise orientale, un assemblage de thé noir rond pour affronter les froids nordiques 5,80€

* Hong cha, magnifique thé au goût de mangue et litchi du projet royal de Thaïlande 10,50€

* Shangri-la gold, cueillette fine, liqueur aromatique aux notes chocolatées, Népal 25,50€

Thé post fermenté

Chine

* Pu er cuit compressé, le bloc de 5g 1€

* Pu er cuit en vrac, velouté et terreux, sans astringence, Yunnan 7,80€

Laos

* Bua cha dam, pu er cru d'excellente facture, théiers semi-sauvages, astringence et fruité, rare 11,90€

Thaïlande

* Galette de pu er compressé cru, notes animales, camphrées, très drainant, 100g 21€

* Galette de pu er compressé cuit, notes de pruneaux, doux et gouleyant, 100g 21€

Thé sculpté

Chine

- * Jasmine fortune, ceintes de délicates feuilles de thé vert, une fleur éclot, Fujian 28,80€

Mélanges classiques

- * Thé à la menthe, thé vert et menthe nanah 5,50€
- * Chai, thé noir aux épices, à boire nature ou bouilli dans du lait, revigorant 5,50€
- * Lapsang souchong, thé noir fumé 5,50€
- * Sous le soleil exactement, thé vert, bergamote, pamplemousse et fleur d'orange 6,40€
- * Thé à l'orange, thé noir et essences naturelles d'orange 6,90€
- * Ginseng wu long, thé bleu vert et ginseng, rond boisé et vitalisant 6,90€
- * Tarry lapsang souchong, thé noir fumé, plus savoureux, belle profondeur gustative 7,40€
- * Nuits blanches à Saint-Petersbourg, thé noir, bergamote, orange et pamplemousse 7,40€
- * Earl grey, thé noir et bergamote 7,50€
- * Earl grey Roi de Sicile, thé noir et bergamote, moins acidulé que notre classique 7,50€
- * Thé au jasmin, thé vert parfumé au jasmin 7,60€
- * Cerise ombrelle, traditionnelle association japonaise de thé vert et fleurs de cerisier 8€
- * Hojicha, thé vert torréfié, très doux et boisé 9,40€
- * Genmaïcha, thé vert riz et maïs soufflé, une spécialité japonaise originale 10€
- * Wulong au nuo mi xian, « sticky rice », mélange exceptionnel et surprenant, Thaïlande 15€
- * Wu long « milky », une saveur douce, lactée et vanillée typique, un délice 16€
- * Wu long à la fleur d'osmanthe, thé rare au parfum miellé, délicieux 22€

Mélanges fantaisie

- * Caramel, thé noir parfumé au caramel 4€
- * Time square, thé noir de Ceylan et du Vietnam, caramel, amande et chocolat 5,50€
- * Violette, thé noir parfumé à la violette 5,50€
- * Thé des deux chinois, thé vert, noix de coco, mangue, citron vert, poivre et gingembre 5,50€
- * Jardin secret, thé vert, orange et fruit de la passion 5,50€
- * Quatre fruits rouges, thé noir, cerise, fraise, framboise, groseille 5,50€
- * Les rois mages, thé noir, orange, cannelle, girofle, pomme, cardamome, gingembre, ... 5,50€
- * Voyage à Bethléem, thé vert, orange, vanille, amande, gingembre 5,50€
- * Poire gourmande, thé noir du Yunnan, poire, amande et fève de tonka 6,10€
- * Bali, thé vert, jasmin, litchi, pêche de vigne, pamplemousse, rose 6,50€
- * Calypso, un thé bleu vert (wulong) aux algues, iodé donc 6,90€
- * Nuit à Katmandou, thé noir, mangue, lotus, litchi, cerise, cannelle et gingembre 7€
- * La bande à Basile, thé vert, basilic, fenouil, badiane, cannelle, anis, réglisse 7€
- * Thé à la rose, thé noir à l'huile essentielle de rose de Bulgarie 7,10€
- * Eloge du thé gourmand, thé noir, orange, macaron, noix de coco, crème 7,10€
- * Joyeux non anniversaire, thé vert, ananas, pamplemousse et feijoa 7,20€

* Lemon fizz, thé vert, gingembre citron et citronnelle, très rafraîchissant, parfait glacé	7,20€
* Lotus bleu, thé noir, rhubarbe, fraise et pétales de bleuet	7,40€
* Wulong à la violette, plus doux que le thé noir	7,50€
* Hip hop, thé vert, rose, jasmin, hibiscus, fruits rouges et fruits des bois	7,50€
* Thé des lavandières, notre création, thé noir thés verts lavande, thym, idéal le soir	7,50€
* Aztèques dansant, thé vert, romarin, hibiscus, citron, framboise, pastèque	7,80€
* Bouche en coeur, thé vert, pomme, feuilles de moringa et de verveine	8€
* Rose c'est la vie, thé vert, fraise, cerise, framboise, vanille, citron et pétales de rose	8€
* Un été à la campagne, thé noir, mangue, rhubarbe, abricot, pêche	8,50€
* Norman Tea, thé noir du Sri Lanka aux pommes et calvados (château du Breuil)	9€
* L'année prochaine à Jérusalem, thé vert, champagne, raisin, litchee, pêche	9,20€
* L'étoile du berger, thé blanc, fleur d'oranger, cardamome	9,50€
* Sésame, ouvre-toi, thé noir, datte, vanille, amande, raisin et figue	9,50€
* Voyage à Bangkok, thé vert et blanc banane, orange, papaye, lavande, vanille, mangue, aronia	9,50€
* Marchés de Provence, thé blanc, melon, abricot, pêche et figue	12,80€
* Blanc myrtille, thé blanc à la myrtille	12,80€
* Wu long châtaigne, délicat et chaleureux	13,10€
* Thé des écureuils, thé blanc, romarin, noix, noisettes, amandes	13,80€
* Yuzucha, thé vert de printemps japonais et yuzu, sans arôme ajouté	24€

Autres infusions

* Rooibos, il est parfois abusivement appelé « thé rouge », sans théine, Afrique du Sud	4€
* Maté, la boisson des gauchos et de leurs compatriotes, amer et stimulant, Brésil	4€
* Hibiscus, aussi connu sous le nom de carcadé, acidulé et sucré, Egypte	4€
* Festina lente, infusion apaisante de camomille, fenouil, rooibos vert, honeybush	5,50€
* Rooibos mangue fraise	5,80€
* Rooibos vert, citron vanille	5,80€
* Rooibos jour de fête, cerise, mandarine, cannelle	5,95€
* Explosion citron, sencha, maté, hibiscus, gingembre, cannelle et citron	7,50€
* Amour en Provence, romarin, thym, citron, feuilles d'olivier, verveine, fleurs de tilleul	8,20€
* Rooibos Passion colada, rooibos, ananas, noix de coco, mangue et papaye	9€
* Tisane du berger, tilleul, verveine, citronnelle, menthe et fleurs d'oranger	9,50€
* Verveine	9,50€
* Vata, échauffante et calmante, à boire en cas de surmenage, avant de s'endormir... (fenouil, coriandre, cannelle, laurier, gingembre, basilic, réglisse, aneth)	9,50€
* Pitta, rafraîchissante et apaisante, idéale l'été, ou en cas de colère... (menthe poivrée, millefeuille, anis, coriandre, thym, réglisse, clou de girofle)	9,50€
* Kapha, stimulante, favorise la digestion, appropriée par temps froid et humide (hysope, romarin, poivre noir, coriandre, gingembre, marjolaine)	9,50€
* Funky Flower, eau de fruits (orange sanguine et grenade) et d'herbes, pour petits et grands	9,90€
* Lavande	12,80€
* Tisane d'Apolline, vertus drainantes, menthe poivrée, pu en, honeybush, ortie...	12,90€

Le salé

Chaque midi, entre 12h et 14h, nous vous proposons des plats salés confectionnés sur place (voir ardoise). Nos viandes sont issues de l'agriculture biologique (Ferme de la Mare Cavelière (76) pour le porc, élevage Cyrille Patin (14) pour le bœuf et le veau qui sont de race limousine) et notre poisson vient du marché de Saint-François. Nous travaillons avec l'AMAP « Le Panier Cauchois » qui nous fournit en légumes et produits laitiers bios. En complément, nous travaillons également avec le Potager de la Brière à Octeville.

* Cocktail d'olives	1,70€
* Assiette de charcuteries sélectionnées (Paleta bellota, Lomo, Chorizo, Fayet de Vic)	11,90€

Pâtisseries et glaces (ALPEREL médaille de la reconnaissance artisanale 2008)

* Rochers coco (x3)	3€
* Madeleines (x3)	3€
* Sablés (x3)	3€
* Amaretti (x3)	3€
* Scones (x3, servis avec crème et confiture)	4€
* Fondant au chocolat	4€
* Pain d'épices	5€
* Cake au macha	5€
* Glaces : Pistache, Chocolat Guanaja, Marrons glacés, Vanille de Madagascar	
* Sorbets : Fraise, Citron de Sicile, Noix de coco, Cassis de Bourgogne	
Une boule : 2,80€, deux boules : 5€, trois boules : 7€	

Les alcools

* Martini rouge ou blanc, 12cl	3,50€
* Les bières du mois, en bouteille, 25cl ou 33cl	3 ou 4€
* Kir, 15cl	4€
* Muscadet Sèvre et Maine contrôlée, « Chambaudière », 2016, le verre de 15cl	4€
* AOC Costières de Nîmes rouge, « bien luné », 2017, le verre de 15cl	4€
* Pulp rosé, Clos des Nîmes, vin de pays d'Oc, 2018, le verre de 15cl	4€
* Vin blanc sec ou moelleux de rhubarbe, « blanc des Vosges », le verre, 15cl	6,50€

Le thé (théière de 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 notre miroir au rez-de-chaussée où nous vous proposons nos coups de cœur, également nos nouveaux thés non présents sur la carte, des sélections de thés de saisons, comme les thés de Noël, ou des récoltes de printemps.

Les thés proposés sont disponibles à la vente au poids, en vert les produits bios.

Blanc, nature

- * Bai mu dan, pivoine blanche en français, désaltérant doux et boisé, Fujian, Chine 4€
- * Shangri la pointes d'argent, délicat, notes de raisin et de rose, long en bouche, Népal 6€

Jaune, nature

- * Meng ding huang ya, bouquet fruité torréfié, Sichuan, Chine 5€

Vert, nature

- * Sencha chinois, frais et herbacé 4€
- * Gunpowder, astringent et corsé, Chine 4€
- * Tua chua-lai chau, un thé puissant et intense, Vietnam 4€
- * Thé vert primeur de l'Anhui, fort mais en rondeur 4€
- * Lô cha, un thé aux magnifiques feuilles, d'une douceur naturellement sucrée, Thaïlande 5€
- * Bancha, très doux, léger en caféine, Japon 5€
- * Long jing, notes de châtaigne, Zhejiang, Chine 5€
- * Sencha japonais de printemps, délicat et iodé 5€
- * Jeoncha céleste, notes végétales vives, thé de printemps, île de Jeju, Corée 5€
- * Macha, thé moulu, fouetté, il est servi dans un bol de cérémonie, Japon 6€
- * Gyokuro, perle de rosée, thé d'ombre, intense, long en bouche, Japon 6€
- * Rhuan Ze Vert, Thaïlande, récolte d'avril 2019, équilibré, idéal pour s'initier aux thés verts 6€
- * Bi luo chun, récolte d'avril 2019, fraîcheur inimitable d'un grand classique chinois 6€
- * Long Jing supérieur, 2019, autre thé du patrimoine chinois, caresse soyeuse 6€
- * Liu an gua pian, antioxydant, léger en théine, très rafraîchissant, avril 2019, Anhui 6€

Wulong, nature

- * Wu long de la ferme de Fu liang, proche d'un tieh guan yin, un thé digestif pour tous les jours 4€
- * Shui hsien, ou fée de l'eau, notes torréfiées, boisées, Fujian, Chine 5€
- * Selimbong oolong, vif, saveur fruitée et boisée, récolte d'été, Darjeeling, Inde 5€
- * Beauté académique, version thaïlandaise d'un classique de Taïwan, très aromatique 6€
- * Rhuan ze, ce cultivar nous donne un thé d'une belle rondeur, long en bouche, Thaïlande 6€

Noir, nature

* Castleton TGFOP1, récolte d'été, élégant et doux, Darjeeling, Inde	4€
* Qimen (ou Keemun), vif et cuivré, un thé bien structuré, Anhui, Chine	4€
* Aislaby BOP, cuivré, un thé de petit déjeuner, Sri Lanka (Ceylan)	4€
* Kenilworth OP, du corps, épicé, Dimbula, Sri Lanka (Ceylan)	4€
* Ruhuna's FOP, très aromatique, un grand thé de la province de Ruhuna, so british	4€
* Student blend, mélange corsé d'Assam, Ceylan, Sikkim et Sumatra, puissant	4€
* Frise orientale, un assemblage de thé noir rond et chaleureux pour affronter les froids nordiques	4€
* Tonganagaon TGFOP1, récolte d'été, velouté et moelleux, malté, épicé, Assam, Inde	4€
* Yunnan impérial, riche en bourgeons, ce thé est rond et ample, Chine	4€
* Rwanda, un thé noir très léger mais savoureux, note de tomate verte	4€
* Hong cha, thé noir exceptionnel par son fruité, notamment mangue, Thaïlande	5€
* Singell FTGFOP1, récolte d'été, brillant, muscat, Darjeeling, Inde	5€
* Shangri-la gold, cueillette riche en bourgeon, saveur épicée, chocolatée, Népal	6€
* Arya SFTGFOP1, récolte de printemps 2019, thé nerveux qui réveille les papilles, Darjeeling	6€

Post fermenté, nature

* Pu er, velouté et terreux, dans la pharmacopée chinoise, Yunnan	4€
* Pu er cuit compressé, millésimé, le bloc de 5g	5€
* Bua cha dam, pu er cru torréfié manuellement, théiers semi sauvages, digestif, rareté du Laos	5€
* Galette de pu er compressé cru, notes animales, camphrées, très drainant	6€
* Galette de pu er compressé cuit, notes de pruneaux, doux et gouleyant	6€

Blanc, aromatisé

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

Vert, aromatisé

* Bali, jasmin, litchi, pêche de vigne, pamplemousse, rose	4€
* Cerise ombrelle, thé japonais à la fleur de cerisier, aussi appelé sakura	4€
* Genmaïcha, thé vert riz et maïs soufflé, une spécialité japonaise originale	4€
* Thé au jasmin, thé vert parfumé au jasmin, Chine	4€
* Sous le soleil exactement, thé vert, bergamote, pamplemousse et fleur d'orange	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€
* Joyeux non anniversaire, thé vert, ananas, pamplemousse et feijoa	4€
* Bouche en coeur, thé vert, pomme, feuilles de moringa et de verveine	4€
* Hojicha, thé vert torréfié, très doux et boisé, Japon	4€
* Hip hop, thé vert, rose, jasmin, hibiscus, fruits rouges et fruits des bois	4€

* La bande à Basile, thé vert, basilic, fenouil, badiane, cannelle, anis, réglisse	4€
* Aztèques dansant, thé vert, citronnelle, romarin, hibiscus, citron, framboise, pastèque	4€
* Thé des deux chinois, thé vert, noix de coco, mangue, citron vert, poivre et gingembre	4€
* Voyage à Bethléem, thé vert, amande, vanille, gingembre, orange	4€
* L'année prochaine à Jérusalem, thé vert, champagne, raisin, pêche et litchee	4€
* Voyage à Bangkok, thé vert et blanc banane, orange, papaye, lavande, vanille, mangue, aronia	5€
* Jasmine fortune, spectaculaire, il est servi dans une théière en verre, Fujian, Chine	6€
* Yuzucha, thé japonais de printemps et yuzu, sans arôme ajouté	6€

Wulong, aromatisé

* Ginseng wu long, thé bleu vert et ginseng, rond boisé et vitalisant	4€
* Calypso, un thé bleu vert (wulong) aux algues, iodé donc	4€
* Wu long à la violette	4€
* Wu long châtaigne, délicat et chaleureux	5€
* Wu long « Milky », une saveur douce, lactée et vanillée typique, un délice, Chine	5€
* Wu long au Nuo mi xian, spécialité Thaïlandaise au goût de riz	5€
* Wulong à la fleur d'osmanthe, savoureuses notes de miel, classique méconnu, Thaïlande	6€

Noir, aromatisé

* Lapsang souchong, thé noir fumé	4€
* Tarry Lapsang souchong, thé noir fumé au bouquet plus nuancé que le précédent	4€
* Earl grey fleurs bleues, thé noir et bergamote agrémenté de pétales de bleuet	4€
* Earl grey Roi de Sicile, thé noir et bergamote, moins acidulé que notre classique	4€
* Thé à l'orange, thé noir et essences naturelles d'orange	4€
* Nuits blanches à Saint-Petersbourg, thé noir, orange, bergamote et pamplemousse	4€
* Caramel, thé noir parfumé au caramel	4€
* Time square, thé noir du Vietnam et de Ceylan, caramel, amande et chocolat	4€
* Violette, thé noir aromatisé 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, fraises et pétales de bleuet	4€
* Un été à la campagne, thé noir, pêche, abricot, mangue, rhubarbe	4€
* Thé des lavandières, mélange maison, subtil accord de thé vert, noirs, lavande, thym	4€
* Les rois mages, cannelle, orange, girofle, baies roses, gingembre, pomme, cardamome...	4€
* Thé à la rose, thé noir à l'huile essentielle de rose de Bulgarie	4€
* Thé aux quatre fruits rouges, fraise, framboise, cerise, groseille	4€
* Eloge du thé gourmand, orange, noix de coco, crème et macaron	4€
* Norman Tea, thé noir du Sri Lanka aux pommes et calvados (château du Breuil)	4€
* Sésame, ouvre-toi ! Thé noir, datte, amandes, figues, vanille et raisin	5€

Autres infusions

* Rooibos, il est parfois abusivement appelé « thé rouge », sans théine, Afrique du Sud	4€
* Rooibos Passion colada, rooibos, ananas, noix de coco, mangue et papaye	4€
* Rooibos vert citron vanille	4€
* Maté, la boisson des gauchos et de leurs compatriotes, amer et stimulant, Brésil	4€
* Hibiscus, aussi connu sous le nom de carcadé, acidulé et sucré, Égypte	4€
* Explosion citron, sencha, maté, hibiscus, gingembre, cannelle et citron	4€
* Rooibos mangue fraise	4€
* Rooibos jour de fête, cerise, mandarine, cannelle, pomme	4€
* Festina lente, infusion apaisante de camomille, fenouil, rooibos vert, honeybush	4€
* Vata, échauffante et calmante, à boire en cas de surmenage, avant de s'endormir... (fenouil, coriandre, cannelle, laurier, gingembre, basilic, réglisse, aneth)	4€
* Pitta, rafraîchissante et apaisante, idéale l'été, ou en cas de colère... (menthe poivrée, millefeuille, anis, coriandre, thym, réglisse, clou de girofle)	4€
* Kapha, stimulante, favorise la digestion, appropriée par temps froid et humide (hysope, romarin, poivre noir, coriandre, gingembre, marjolaine)	4€
* Tisane du berger, tilleul, verveine, citronnelle, menthe et fleurs d'oranger	4€
* Amour en Provence, romarin, thym, citron, feuilles d'olivier, verveine, fleurs de tilleul	4€
* Verveine	4€
* Tisane d'Apolline, tisane drainante à la menthe poivrée, maté, pu er, honeybush, ortie	5€
* Funky Flower, eau de fruits (orange sanguine et grenade) et d'herbes, pour petits et grands	5€
* Lavande	5€

Les spécialités maison

Chaudes

* Café nature ou à la cardamome, la tasse, 5cl		1,30€
* Verre de thé du samovar, (10cl)		1,30€
* Café blanc, délice d'eau, de fleur d'oranger et du zeste d'un citron bio, le verre, (10cl)		2€
* Thé à la menthe		2,50€
* Chocolat chaud maison, une savoureuse spécialité du chef	Le mug de 25cl	4€
* Chai, mélange d'un thé fort, de lait, de sucre et d'épices	Le mug de 25cl	4€
* Thé à la cardamome (thé noir, zeste de citron, sucre, cardamome)	Le mug de 25cl	4€
* Thé au gingembre (thé noir, gingembre frais, vanille, miel)	Le mug de 25cl	4€
* Thé à la cannelle (thé noir, cannelle, girofle, muscade, macis, sucre)	Le mug de 25cl	4€

Glacées

* Sirop à l'eau (25cl)		2€
* Limonade (25cl)		2€
* Diabolo (25cl)		2,50€
* Jus de pomme fermier (25cl)		2,50€
* Jus d'orange (25cl)		2,50€
* Thé glacé (25cl)		2,70€
* Citronnade maisons (25cl)		2,70€
* Eau plate (Vittel 50cl)		2,70€
* Eau gazeuse (Perrier 33cl, Badoit 50cl)		2,70€
* Jus de rhubarbe, très rafraîchissant, (25cl)		3,70€
* Milkshake au macha, au chocolat, à la vanille, à la fraise (25cl)		6€