

les thés

thés blancs

**JASMIN IMPÉRIAL, LYNE WANG, CHINE** 18

Thé blanc Yin Zhen récolte d’avril avec la floraison du jasmin du mois de juillet. Façonnage dans les quinze premiers jours d’août. Boisson très délicate et rafraichissante. Liqueur jaune pâle, goût fin et subtil aux notes de jasmin.

thés verts

**LONG JING GRAND CRU, LYNE WANG, CHINE** 16

Issu d’un terroir exceptionnel et produit par des descendants de Confucius. Les feuilles sèches de couleur vert foncé sont plates, caractéristiques du façonnage « Long Jing ». La liqueur est jaune pâle au goût herbacé avec un arômefin de noisette et une belle longueur en bouche.

**SENCHA D’UJI, YASU KAKEGAWA, JAPON** 14

Thé vert d’exception issu des collines d’Uji, au sud de Kyoto. Cultivé à partir du cépage ancestral *Yabukita*, il révèle une infusion d’un équilibre rare, aux notes marines délicates, florales et printanières.

**GENMAICHA, YASU KAKEGAWA, JAPON** 13

En choisissant un sencha de la première récolte de Shizuoka, et du riz d’excellente qualité, nous avons créé un mélange aux notes végétales qui s’associent harmonieusement à celles torréfiées du riz grillé.

thés oolong

**TIE GUAN YIN, LYNE WANG, CHINE** 14

Ce thé Oolong est fermenté à 15 %. La récolte est effectuée sur un théier âgé de trois à cinq ans. La culture est située à une altitude de 600 à 800 m d’altitude.

thés noirs

**BREAKFAST, LYDIA GAUTHIER** 12

Subtil mélange de feuilles brisées d’Assam et de Ceylan, un breakfast tea à la fois doux et tonique, rond et épicé typiquement britannique.

**EARL GREY, LYDIA GAUTHIER** 12

Magnifique thé noir du Yunnan associé à la bergamote délicate. Un mélange remarquable d’équilibre et de finesse.

**DARJEELING, LYDIA GAUTIER, GOPALDHARA** 12

Récolté en mars 2022 au pied de l’Himalaya, ce thé traduit la vigueur de la plante qui se réveille tout en douceur sans astringence ni amertume. La parcelle Gopaldhara est située au nord-ouest de la ville de Darjeeling, il s’agit d’un assemblage de jeune théier

**MATCHA LATTE, YASU KAKEGAWA, JAPON** 16

Matcha d’Uji « Jardin ». Nous travaillons avec un artisan, héritier de la tradition, de la méthode établie vers les XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles : une seule récolte par an, avec une longue période de culture ombragée, le broyage des feuilles dans une meule de pierre volcaniqu. Résultat : un matcha riche en arôme et en goût, sans amertume. Battue à l’aide d’un fouet en bambou, la poudre se transforme en un thé mousseux très profond et intense.

**HOJICHA LATTE D’UJI, YASU KAKEGAWA, JAPON** 14

Issu des feuilles les plus fines du théier, délicatement torréfiées avant d’être réduites en une poudre, ce hojicha envoûte par ses arômes grillés et sa douceur umami.

**QI LAN, LYNE WANG, CHINE** 16

Ce thé des rochers fermenté à 60 % provient du théier « Qi Lan » âgé de 80 ans. Les feuilles sèches sont de couleur marron fluctuant vers le bronze. La liqueur est jaune or, ambrée.

**POINTES D’OR, LYNE WANG, CHINE** 14

Culture à 2 600 m d’altitude, sous un climat tropical, entre 18 et 24 °C. Plantations natu- relles et sauvages, dont seuls les bourgeons sont prélevés. Leur couleur dorée livre une liqueur brun orangé lumineuse.

**LAPSANG SOUCHONG, LYNE WANG, CHINE** 14

Thé noir fumé au bois naturel d’épicéa « Song Mu ». Liqueur rouge dorée avec un subtil goût de fumé.

douceurs sucrées

nos pâtisseries

**FLEUR NOISETTE** 18

« Les noisettes de notre ferme familiale, Les Secrets de nos Vergers, sont sublimes pour créer un entremets tout en douceur. Ce dessert, couronné d’un praliné coulant avec une pointe de fleur de sel, vous invite au cœur de notre verger. »

**CHOCOLAT MONOGRAM** 18

« Dans cette pâtisserie, nous vous faisons découvrir plusieurs cacaos issus de l’atelier du torréfacteur-chocolatier Nicolas Berger. Un mentor pour moi. Ce mariage heureux entre les cacaos du Pérou, du Vietnam et de Madagascar ravira les amateurs de chocolat. »

**REVE DE VANILLE** 18

« Vous retrouvez ici trois vanilles qui me sont chères : la vanille bleue de la Réunion, la vanille de Tahiti et la vanille de Madagascar. Une touche gourmande de confiture de lait, un clin d’œil à ma Normandie natale, est déposée délicatement sur le dessus. »

**CELEBRATION CAKE** 120

*Entremets de partage, Environ 6-8 personnes. À réserver auprès de nos équipes 48h en avance.*

« Un entremets de partage, où les cacaos du Pérou, du Vietnam et de Madagascar s’unissent dans un mariage intense et raffiné, pour ravir les amateurs de chocolat dans un format généreux à savourer ensemble. »

**TIRAMISU MONTENAPOLEONE** 18

« Un café d’exception, cultivé en Bolivie par Casey Keiderling, se mêle à la douceur du mascarpone. Un dialogue subtil entre intensité et légèreté. »

**CHARLOTTE AUX FRUITS** 22

« Une harmonie délicate, Une escale sensorielle entre fraîcheur florale et fruits ensoleillés, clin d’œil à l’art du voyage cher à la Maison Louis Vuitton.»

**PETULA** 18

« Une alliance subtile entre la pistache de Sicile et la fleur d’oranger, qui nous transporte au cœur des vergers parfumés de Méditerranée, baignés de soleil. »

**GATEAU DE VOYAGE** 30

*Disponible également à emporter.*

« Sous sa croûte dorée se cache un marbré moelleux, où s’entrelacent chocolat et vanille de Madagascar. De petits cristaux de sucre subliment ce plaisir, délicieusement craquant, à savourer à tout moment »

les boissons fraîches,  
champagnes,  
cocktails

|                             |   |   |    |                         |            |    |
|-----------------------------|---|---|----|-------------------------|------------|----|
| les boissons fraîches       | amandine et tristan   |   | 12 | EVIAN, 75 cl, plate     |            | 9  |
|                             | « nos jardins imparfaits »                                      |   |    | BADOIT, 75 cl, gazeuse  |            | 9  |
|                             | NECTARS ET PURS JUS, 25 cl                                      |   |    | THONON, 33 cl, plate    |            | 6  |
|                             | hugo chaise   |   | 12 | PERRIER, 33 cl, gazeuse |            | 6  |
|                             | KOMBUCHA, 25 cl   |   |    |                         |            |    |
|                             | umà   |   | 12 |                         |            |    |
|                             | COLA, 33 cl   |   |    |                         |            |    |
| nos préparations signatures |   |   |    |                         |            |    |
|                             | PINK LEMONADE   |   | 12 | SPICED ICED ROOIBOS     |            | 12 |
|                             | THÉ NOIR GLACÉ RAFRAÎCHI AU MIEL DE FLEURS                      |   | 12 |                         |            |    |
|                             |   |   |    | Verre 15cl              | Btle 75 cl |    |
|                             |   |   |    |                         |            |    |
|                             | BSA   | VEUVE CLICQUOT, Carte Jaune                 |    | 30                      | 150        |    |
|                             | 2016  | MOËT & CHANDON, Grand Vintage Rosé,         |    | 32                      | 150        |    |
| les champagnes              | BSA   | BOURGEOIS-DIAZ, BD'3C - 3 Cépages,          |    |                         | 180        |    |
|                             | BSA   | RUINART, Blanc de Blancs                    |    |                         | 250        |    |
|                             | 2018  | VEUVE CLICQUOT GRANDE DAME                  |    | 49                      | 539        |    |
|                             | 2015  | DOM PÉRIGNON, Blanc de Blancs               |    |                         | 645        |    |
|                             | 2010  | DON RUINART, Blanc de Blancs                |    |                         | 650        |    |
|                             | 2013  | KRUG, Grande Cuvée 173 <sup>e</sup> Édition |    |                         | 700        |    |
|                             |   |   |    |                         |            |    |
| cocktails                   | NEO SPARK, Apérol vanille Champagne & framboises                |   |    |                         | 29         |    |
|                             | ROSEMARY ODYSSEY, Vodka infusée au romarin Citron, sel & poivre |   |    |                         | 29         |    |
|                             | ISLAND DRIFT, Comme un Negroni Noix de coco & pandan            |   |    |                         | 29         |    |
|                             | SHISO SPRING, (Sans alcool) Shiso, concombre & ginger beer      |   |    |                         | 18         |    |
|                             |   |   |    |                         |            |    |

les cafés  
& préparations signatures

|                             |  |    |  |    |  |
|-----------------------------|--|----|--|----|--|
| les cafés                   | Origine : Bolivie<br>Producteur : 4 Llamas Coffee  |    |  |    |  |
|                             | Variété : Geisha - Typica<br>Procédé : Pulse Vacuum<br>Notes : Myrtille, jasmin, fraise, chocolat noir   |    | Variété : Caturra-Catuaí<br>Procédé : Lavé anaérobique<br>Notes : Chocolat, orange, prune, coing   |    |  |
|                             | ESPRESSO   | 6  | CAPPUCCINO   | 11 |  |
|                             | DOUBLE ESPRESSO  | 9  | MACCHIATO  | 6  |  |
|                             | AMERICANO  | 9  | LATTE  | 9  |  |
|                             | COLD BREW  | 14 | LATTE MACCHIATO  | 12 |  |
|                             | FLAT WHITE   | 11 | EXTRA  |    |  |
| les préparations signatures |  |    |  |    |  |
|                             | ICED LATTE NOISETTE  | 14 | CHOCOLAT MAISON GRAND CRU  | 14 |  |
|                             | Lait de la ferme de Corinne et Christophe<br>Decorde infusé à la noisette et sirop noisettes caramélisées.   |    | Chocolat chaud grand cru au lait de la ferme de Corinne et Christophe Decorde infusé à la vanille.   |    |  |
|                             | ICED LATTE VANILLE   | 14 | JULIAN'S SPECIAL   | 16 |  |
|                             | Lait de la ferme de Corinne et Christophe<br>Decorde infusé à la vanille de Madagascar et de Tahiti. Sirop à la vanille de Madagascar et de Tahiti.  |    | C'est en cherchant à développer une boisson ultra gourmande que Julian, notre chef barista, a eu l'idée de ce chocolat chaud à la pâte à tartiner noisette et vanille bleue de la Réunion. |    |  |
|                             | MATCHA LATTE   | 16 | CHAÏ LATTE   | 14 |  |
|                             | Yasu Kakegawa – Jardin d'Uji.<br>Nous travaillons avec un artisan, héritier de la tradition,<br>de la méthode établie au XIV <sup>e</sup> siècle : une seule récolte par an, avec une longue période de culture ombragée, le broyage des feuilles dans une meule de pierre volcanique, le tout arrosé ici du lait de ferme de Corinne et Christophe Decorde. |    | Cette boisson chaude d'origine indienne associe thé noir, épices et lait de ferme de Corinne et Christophe Decorde.  |    |  |