

# les thés

## thés blancs

- JASMIN IMPÉRIAL,** 18  
**LYNE WANG, CHINE**  
Thé blanc Yin Zhen récolté d'avril avec la floraison du jasmin du mois de juillet. Façonnage dans les quinze premiers jours d'août. Boisson très délicate et rafraîchissante. Liqueur jaune pâle, goût fin et subtil aux notes de jasmin.

## thés verts

- LONG JING GRAND CRU,** 16  
**LYNE WANG, CHINE**  
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 arôme fin de noisette et une belle longueur en bouche.
- SENCHA D'UJI,** 14  
**YASU KAKEGAWA, JAPON**  
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,** 13  
**YASU KAKEGAWA, JAPON**  
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,** 14  
**LYNE WANG, CHINE**  
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,** 12  
**LYDIA GAUTHIER**  
Subtil mélange de feuilles brisées d'Assam et de Ceylan, un breakfast tea à la fois doux et tonique, rond et épice typiquement britannique.
- EARL GREY,** 12  
**LYDIA GAUTHIER**  
Magnifique thé noir du Yunnan associé à la bergamote délicate. Un mélange remarquable d'équilibre et de finesse.
- DAR JEELING,** 12  
**LYDIA GAUTHIER, GOPALDHARA**  
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 nordouest de la ville de Darjeeling, il s'agit d'un assemblage de jeune théier

# douceurs sucrées

## nos pâtisseries

- FLEUR NOISETTE** 18

« Les noisettes de notre ferme familiale, Les Secrets de nos Vergers, sont sublimées 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 « nos jardins imparfaits »	12	EVIAN, 75 cl, plate BADOIT, 75 cl, gazeuse	9 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			
	GINGER BEER, 33 cl			
	LIMONADE, 33 cl			

nos préparations signatures	PINK LEMONADE	12	SPICED ICED ROOIBOS	12
	THÉ NOIR GLACÉ RAFRAÎCHI AU MIEL DE FLEURS	12		

les champagnes	BSA	VEUVE CLICQUOT, Carte Jaune		30	150
	2016	MOËT & CHANDON, Grand Vintage Rosé,		32	150
	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 Producteur : 4 Llamas Coffee	
	Variété : Geisha - Typica Procédé : Pulse Vacuum Notes : Myrtille, jasmin, fraise, chocolat noir	
ESPRESSO	6	CAPPUCCINO
DOUBLE ESPRESSO	9	MACCHIATO
AMERICANO	9	LATTE
COLD BREW	14	LATTE MACCHIATO
FLAT WHITE	11	EXTRA
		Shot
		Sirop Vanille ou Noisette
		Chantilly à la cuillère

les préparations signatures	ICED LATTE NOISETTE	14
	Lait de la ferme de Corinne et Christophe Decorde infusé à la noisette et sirop noisettes caramélisées.	
ICED LATTE VANILLE	14	JULIAN'S SPECIAL
	Lait de la ferme de Corinne et Christophe Decorde infusé à la vanille de Madagascar et de Tahiti. Sirop à la vanille de Madagascar et de Tahiti.	16
MATCHA LATTE	16	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.
	Yasu Kakegawa - Jardin d'Uji. Nous travaillons avec un artisan, héritier de la tradition, 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.	
CHAÏ LATTE	14	CHAÏ LATTE
	Cette boisson chaude d'origine indienne associe thé noir, épices et lait de ferme de Corinne et Christophe Decorde.	