les boissons fraîches, champagnes, effervescents sans alccols, cocktails

les boissons fraîches

amandine et tristan « nos jardins imparfaits » — 12
NECTARS ET PURS JUS, 25 cl

hugo chaise — 12
KOMBUCHA, 25 cl

umà — 12
COLA, 33 cl
GINGER BEER, 33 cl
LIMONADE, 33 cl

EVIAN, 75 cl, plate — 9
BADOIT, 75 cl, gazeuse — 9
THONON, 33 cl, plate — 6
PERRIER, 33 cl, gazeuse — 6

nos préparations signatures

PINK LEMONADE — 13
THÉ NOIR GLACÉ RAFRAÎCHI AU MIEL DE FLEURS — 12

les champagnes

		Verre 15 cl	btl 75 cl
BSA	**VEUVE CLICQUOT**, Carte Jaune	30	150
2016	**MOËT & CHANDON**, Grand Vintage Rosé,	32	159
BSA	**RUINART**, Blanc de Blancs	42	250
2015	**DOM PÉRIGNON**	69	645
2010	**DOM RUINART**, Blanc de Blancs		650
2013	**KRUG**, Grande Cuvée 173e Édition		700

effervescents sans alcool

	FRENCH BLOOM blanc	19	95
	FRENCH BLOOM rosé	19	95

cocktails

NEO SPARK, Aperol vanille, Champagne Veuve Clicquot et framboises — 29

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

DOUBLE ESPRESSO 9

AMERICANO 9

FLAT WHITE 12

Origine : Bolivie
Producteur : 4 Llamas Coffee

Variété : Caturra-Catuaí
Procédé : Lavé anaérobique
Notes : Chocolat, orange, prune, coing

CAPPUCCINO 12

MACCHIATO 6

LATTE 9

LATTE MACCHIATO 12

EXTRA

Shot +3
Sirop Vanille, Noisette ou cacahuète +3
Chantilly à la cuillère +3

nos préparations douces

LYCHEE COLD BREW 14
Quindio - Andean, Honey - Infused Lychee Castillo, Finca Mazatlan

les préparations signatures

ICED LATTE NOISETTE 16
Un shot d'espresso plongé dans le lait de la ferme de Corinne et Christophe Decorde infusé à la noisette, sirop noisettes caramélisées et mousse de lait glacée

ICED LATTE VANILLE 16
Un shot d'espresso plongé dans le lait de la ferme de Corinne et Christophe Decorde infusé à la vanille de Madagascar et de Tahiti, mousse de lait glacée

ICED LATTE PEANUT 16
Un shot d'espresso plongé dans le lait de la ferme de Corinne et Christophe Decorde , sirop beurre de cacahuete et mousse de lait glacée

TOKYO ICED MATCHA 16
Recette du «Café V» de Tokyo Ginza réalisée avec un matcha cérémonial de la vallée d'Uji récolté par Yasu Kakegawa, parfumé au wasanbon et mousse de lait glacée

CHOCOLAT MAISON GRAND CRU 14
Chocolat chaud grand cru au lait de la ferme de Corinne et Christophe Decorde infusé à la vanille.

JULIAN'S SPECIAL 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

CHAÏ LATTE 14
Une boisson chaude douce et indienne, où le thé noir rencontre un délicat mélange d'épices et le lait entier de la ferme de Corinne et Christophe Decorde

HONEY LATTE 14
Une création sans caféine imaginée par notre barista Hugo, inspirée du souvenir réconfortant du lait infusé aux céréales. Les notes torréfiées du Granotcha et de l'avoine se mêlent à la douceur délicate de la noisette et du miel de lavande, le tout sublimé par le lait entier de la ferme de Corinne et Christophe Decorde.

notre herboristerie

INFUSION SIGNATURE DE SAISON 14
Une sélection de feuilles cueillies à la main et infusées fraîches par nos baristas

les thés

thés blancs

JASMINE 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 rafraîchissante. 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, YASU KAKEGAWA, JAPON 14
Thé vert d'exception que nous avons sélectionné dans une plantation située à 500 m d'altitude à Shimizu (Shizuoka). Produit avec le « cépage » Kanayamidori, c'est un sencha avec des notes fruitées et florales créant un subtil accord avec nos pâtisseries.

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.

MATCHA LATTE, YASU KAKEGAWA, JAPON 16
Nous travaillons avec un artisan, héritier de la tradition établie vers les XIVe siècles : une seule récolte par an, avec une longue période de culture ombragée.
Lle broyage des feuilles est réalisé dans une meule de pierre volcanique... Un matcha riche en arôme et en goût, sans amertume.
Battue minute à l'aide d'un fouet en bambou, la poudre se transforme en un thé mousseux profond et intense.

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.

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. Arômes et goût floral avec une très belle longueur en bouche.

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 GAUTHIER, 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 et de théier centenaire..

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. »

RÊVE 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. »

CHARLOTTE AUX FRUITS 22

« Une rencontre légère et généreuse,
où les fruits de saison s'expriment dans toute leur sincérité, portés par une ganache montée aérienne.
Une escale sucrée, entre vivacité et douceur. »

TIRAMISU MONTENAPOLEONE 18

Un café d'exception, cultivé en Bolivie par Casey Keiderling, rencontre l'onctuosité délicate du mascarpone. Un dessert tout en contraste, où la profondeur aromatique du café s'équilibre avec la douceur et la légèreté de la crème.

CELEBRATION CAKE 120

Entremets de partage, Environ 6-8 personnes.
À réserver auprès de nos équipes 24h 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. »

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 »