



CHOCOLATHÉ

Artisan D'instantanés Gourmands

GAUFRES

Sucre 4 €
Pâte à tartiner 5 €
Chocolat noir ou lait 5 €
Confiture 5 €

CRÊPES

Sucre 3,50 €
Pâte à tartiner / Chocolat 4,50 €
Confiture 4,50 €
Chocolat / Fruits 5 €

SUPPLÉMENTS 2 €

Boule de glace
Chantilly
Chocolat fondu (lait ou noir)

GOURMANDISES

Financier pistache
et/ou praliné 3,50 €
Madeleine nature et/ou
zébrée de chocolat noir 2,20 €
Tartelette 4,50 €
Croissant aux pignons 4,50 €

FONDUES

(choisissez l'origine de votre chocolat)

Guimauves OU fruits frais
12 € / personne
Guimauves ET fruits frais
16 € / personne

BOISSONS CLASSIQUES

(sur place ou à emporter)

Café 2,70 €
Café noisette 3,20 €
Café crème 3,20 €
Capuccino 4 €
Soda 3,50 €
Jus de fruits 4,20 €
*(jus de pomme de Provence trouble,
orange, tomate, orange-carotte-pomme)*
Nectar 4,20 € *(abricot, framboise)*
Sirop 1,50 € *(grenadine ou menthe)*

CHOCOLATS CHAUDS 5 €

(sur place ou à emporter)

Chocolat intense
ou
Chocolat à l'ancienne
(texture épaisse, onctueuse)

FORMULES GOURMANDES

Avec café 5 €
Avec thé ou chocolat chaud 6,50 €
3 morceaux de chocolat
'Pure Origine'
ou
Madeleine
+ 3 chocolats Puyricard

*Tous les produits sont faits maison.
Les confitures sont fabriquées par
un artisan confiturier.*

.....

THÉS MARIAGE FRÈRES 6 €

(sur place ou à emporter)

Marco Polo - Thé noir

Des senteurs de fleurs et de fruits de Chine et du Tibet lui confèrent un parfum velouté unique

Earl Grey French Blue - Thé noir

Élégant et sophistiqué, il réunit les tonalités fruitées, zestées et légèrement poivrées d'une fine et rare bergamote et les notes fleuries du bleuet royal

Darjeeling Princeton - Thé noir

Thé frais, fin et fleuri, mélange subtil de jardins de Darjeeling de la première récolte de printemps

Bolero - Thé noir

Thé aux fruits de la Méditerranée en dominante de pêche blanche, d'abricot et de figue

Eros - Thé noir

Thé pour les amoureux, mélange parfumé avec des fleurs d'hibiscus et parsemé de fleurs de bleuet

Ruschka - Thé noir

Thé secret délicatement parfumé aux essences de fruits et d'agrumes, agrémenté de pointes blanches

Pleine Lune - Thé noir

Mélange poétique aux parfums symboliques de la fête de la pleine lune : les fruits, les épices rares, et la douceur de l'amande

Wedding Imparial - Thé noir

Thé noir chocolaté et caramélisé

Milky Blue - Thé bleu

Thé bleu envoûtant aux riches parfums lactés

Opera Blue - Thé bleu

Thé bleu aux notes suaves fruits rouges vanillés

Casablanca - Thé vert

Grand mariage de thé vert à la menthe douce et de thé parfumé à la bergamote

Jasmin Fung-Chen - Thé vert

Thé vert précieux au jasmin

Thé à l'Opéra - Thé vert

Thé vert vanillé et fruits rouge

Thé sur le Nil - Thé vert

Thé vert mis en valeur par de subtils parfums de fruits rouges et d'épices précieuses

Thé des Impressionnistes - Thé vert

Thé vert parfumé d'épices douces et de fleurs blanches, parsemé de pétales de mauve qui évoquent les ciels indigo des impressionnistes

Thé Vert au Tibet - Thé vert

Thé vert aux tonalités florales (rose, jasmin) et d'agrumes (bergamote, mandarine), mises en valeur par une note végétale

Thé Vert Sakura - Thé vert

Une composition parfumée inoubliable qui associe la fraîcheur d'un beau thé vert issu d'un jardin organique aux saveurs sensuelles et fruitées des fleurs de cerisier du Japon

Marco Polo - Thé rouge

(Sans théine)

Thé rouge, suave, fruité et fleuri

Rouge Sahara - Thé rouge

(Sans théine)

Ce rooibos rouge d'Afrique du Sud est agrémenté de feuilles de menthe et de pétales de rose

Rouge Bourbon - Thé rouge

(Sans théine)

Ce rooibos rouge est délicieusement parfumé à la vanille





CHOCOLATHÉ

Artisan D'instants Gourmands

NOS BOISSONS ESTIVALES



BOISSONS FRAPPÉES

Chocolat frappé 6 €
(ganache «or noir»)

Café frappé 6 €
(glace café, café)

Café glacé 4 €



SMOOTHIES 7 €

Le smoothie du moment
*(selon les fruits de la semaine,
voir ardoise)*

Le smoothie «frais»
(banane, kiwi, pomme, basilic)

Le smoothie «gourmand»
(fraise, ananas, banane, menthe)



THÉ GLACÉ 5 €

Marco Polo - Thé vert

Hawaii-kawaii - Thé vert
(hibiscus rouge, ananas)

Tous nos thés proposés dans la carte générale
peuvent être dégustés glacés.



CHOCOLATHÉ

Artisan D'instants Gourmands

NOS COUPES DE GLACE ESTIVALES

7 €

DAME BLANCHE

(2 boules de glace vanille, coulis de chocolat noir, pépites de chocolat et chantilly)

CARAMEL

(2 boules de glaces caramel beurre salé, éclats de nougatine, croquant aux noisettes et chantilly)

CHOCO-ORANGE

(2 boules de glace chocolat noir, marinade d'orange au Grand Marnier, morceaux d'écorces d'oranges confites et chantilly)

BANANA SPLIT

(1 boule vanille, 1 boule fruits rouges, banane, coulis de chocolat noir et chantilly au chocolat)

BOUNTY

(1 boule chocolat, 1 boule coco, coco rapée, coulis de chocolat noir et chantilly)

L'AMANDINE

(1 boule vanille, 1 boule macaron, coulis chocolat, chantilly et amandes effilées)

CAFE

(1 boule café, 1 boule vanille, chantilly, morceaux de chocolat, poudre de café)

TROPIC

(1 boule mangue, 1 boule coco, morceaux de banane, coco rapée)

CALISSON

(1 boule calisson, 1 boule macaron, calissons et macaron sur le dessus)

LA PLANTATION

(2 boules vanille, coulis de chocolat noir avec éclats de fèves de cacao torréfiées, accompagnés d'éclats de pépites de grué)