

ondes
de
choc.

ARTISAN CHOCOLATIER

*Clément et son équipe vous souhaitent un agréable
moment au salon de thé*

LES CAFES

*Les cafés proposés au salon de thé sont de la maison Folliet,
torréfacteur depuis 1880 et implanté à Chambéry*



FORMULE PETIT DEJ'

6 €

Un café + un croissant+ un jus d'orange



FORMULE CAFE GOURMAND

6,10 €

Un café + une pâtisserie au choix

DECAFEINE

TIVOLO

Corsé à l'italienne

MOKA D'ETIOPIE

Boisé et fruité, long en bouche

GUATEMALA

Fruité et floral, rond en bouche, suave et acidulé

1,80 €

BRESIL

Floral et fruité, doux et onctueux en bouche

COLOMBIE

Floral, harmonieux et acidulé en bouche

INDES

Légère pointe de robusta, très fruité

CAFE AU LAIT

2,20 €

CAPUCCINO

Légère pointe de robusta, très fruité

MACCHIATO

Café et mousse de lait

3,40 €

MOKA

Café chocolat, crème, poudre de cacao

CAFE VIENNOIS

Café, crème fraîche fouettée

CAFE FRAPPE *d'avril à octobre*

2,20 €

LES THÉS & INFUSIONS

Les thés proposés au salon de thé sont de la gamme « Comptoir français du Thé », sélectionneur et assembleur de thé français depuis 30 ans, implanté à Illkirch dans le Bas Rhin

THÉS NOIRS

GRAND EARL GREY

Thé noir parfumé à la bergamote

SOUVENIR DE MADELEINE

Thé noir parfumé à la madeleine

NOEL BOREAL

Thé noir au gout d'orange et d'épices

THE A L'AMANDE

Thé noir gourmand aux éclats d'amandes grillées

SAVEUR MARACUJA

Thé noir aux nuances de fruits exotiques

3,40 €

THÉS VERTS AROMATISÉS

THE DES OASIS

Thé vert gunpowder à la menthe

CONNIVENCE

Thé sencha aux fruits rouges légèrement vanillé

KIMONO

Thé vert aux saveurs de pêche et d'abricot

COCKTAIL D'ORIENT

Thé vert aux fruits d'Orient

THE BIO SAVEUR GINGEMBRE CIRON

Thé vert parfumé au gingembre et citron

JAPON LIME

Thé vert fuité aux notes citronnées

3,40 €

LES THÉS & INFUSIONS

Les thés proposés au salon de thé sont de la gamme « Comptoir français du Thé », sélectionneur et assembleur de thé français depuis 30 ans, implanté à Illkirch dans le Bas Rhin

THÉS OOLONG AROMATISÉS

OOLONG CARAMEL

Thé Oolong aux notes de caramel beurre salé

THÉS BLANCS

THE BLANC GRIOTTE

Thé blanc aux accents de cerise et de rhubarbe

NOEL EN BLANC

Thé blanc aux notes fruitées et épicées

THÉS MIXTES AROMATISÉS

3,40 €

KAMA SUTRA

Mélange de thé vert et de thé noir, plantes et épices

THE DU TIBETAIN

Mélange de thé noir et de thé vert aux notes de bergamote

THE DES AMOUREUX

Mélange de thé noir et de thé vert aux arômes de fruits de la passion

DIMANCHE GOURMAND

Mélange de thé noir et de thé vert aux notes chocolatées, amande et cannelle

NOEL AUX BERMUDES

Mélange de thé noir et de thé vert aux arômes de fruits exotiques

THE NOIR D'INDE

DARJEELING

Thé noir aux notes d'amande et de fruits mûrs

LES THÉS & INFUSIONS

Les thés proposés au salon de thé sont de la gamme « Comptoir français du Thé », sélectionneur et assembleur de thé français depuis 30 ans, implanté à Illkirch dans le Bas Rhin

THE VERT DE CHINE

SENCHA

Thé vert aux notes végétales

3,40 €

ROOIBO

AFRICAN SWEETY

Rooibos à la fraise chantilly

INFUSIONS

TILLEUL MENTHE

ZEN DETOX

Maté, thé vert et citronnelle

BORA BORA

Mélange de plantes

PECHE MELBA

Un mélange de notes de pêche et de vanille gourmande

ANANAS

Un mélange rafraîchissant aux arômes d'ananas et de citron

THÉS GLACÉS *d'avril à octobre*

OASIS

Menthe

JAPAN LIME

Citron

POMPON

Ananas melon

KIMONO

Pêche abricot

SOURCE DES MAORIS

Pomme fraise kiwi

4,50 €

LES CHOCOLATS CHAUDS

Notre lait provient du GAEC de la ferme des Crêtes d'Yzeron



FORMULE CHOCO DEJ'

9 €

Un chocolat + un croissant + un jus d'orange



FORMULE CHOCOLAT GOURMAND

8,50 €

Un chocolat chaud + une pâtisserie au choix

CLASSIQUE

4,30 €

GOLD

LATTE

GIANDUJA

Le gianduja est un praliné à l'italienne, composé de sucre glace, de noisettes torréfiées et de chocolat au lait

AMARETTO

Amaretto est le diminutif d'amaro de l'italien « amer »

Le chocolat Amaretto offre ainsi un léger parfum d'amandes amères

NOISETTE

BLANC

BLANC NOISETTE

CARAMEL MOU

NOIX DE COCO

MERINGUE

ORANGE CANNELLE

CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS

5 €

CHOCOLAT GLACE *d'avril à octobre*

5 €

LES NECTARS ET JUS DE FRUITS

Les jus et nectar de fruits proposés au salon de thé sont fabriqués à Orléanas, dans le Rhône par Alain Milliat. Fils d'exploitants fruitiers, Alain Milliat fabrique depuis 20 ans des jus et nectars de grande qualité, qui reflètent le goût authentique de ses vergers.

LES NECTARS

6 €

ABRICOT
MANGUE
POIRE WILLIAM
PECHE DE VIGNE
MYRTILLE
FRAMBOISE
PASSION
LITCHI
FRAISE
BANANE

LES JUS DE FRUITS

6 €

ORANGE
POMME COING
MANDARINE
ANANAS
TOMATE ROUGE
CAROTTE
GRENADE
PAMPLEMOUSSE ROSE
RAISIN ROUGE

SIROTS A L'EAU

2,50 €

LIMONADE ARTISANALE

4 €

COCA ARTISANAL

4 €

BIERE ARTISANALE

4 €

LES PETITES GOURMANDISES

Croissant	1,25 €
Pain au chocolat	1,25 €
Pâtisserie du moment	4,40 €
Part de brioche aux pralines	2,50 €
Tuile aux amandes	3,60 €
Tuile aux pralines	4,70 €
Tuile au chocolat lait ou noir	5,20 €
Florentin	2,60 €
Cookie	2,20 €
Macaron	1,25 €

FONDUE AU CHOCOLAT ET GAUFRES

Fondue au chocolat et aux fruits frais pour 2 personnes	12 €
Gaufre au sucre	4,50 €
Gaufre à la pâte à tartiner	4,50 €
Gaufre à la crème de marron	4,50 €
Gaufre à la confiture	4,50 €
+ Chantilly	0,50 €
Gaufre lyonnaise aux pralines +glace noisette et pain grillé	6 €
Gaufre au caramel beurre salé +chantilly et glace vanille	8 €
Gaufre 100% chocolat +sorbet chocolat	8 €