

## LES ENTRÉES

**Gaspacho de petits pois au basilic** 8,90€  
Préparé à l'huile d'olive, croûtons et Grana AOP

**Œuf mollet piperade** 12,50€  
Mijoté aux poivrons et concassé de tomates, gratiné avec ou sans chorizo

**Pâté en croûte marbré au canard** 11,90€  
Recette signature, sucrine, sauce tartare (préparée sans porc)

**Burrata crémeuse aux tomates cerises** 13,90€  
Olives confites et coulis d'herbes fraîches

**Tartare de saumon et de thon\*** 14,50€  
Légèrement fumé, guacamole épicé, coriandre, zeste de citron vert

## LES INCONTOURNABLES

**Salade César au poulet** 17,90€  
Œuf mollet, Grana padano AOP, lard fumé, romaine, croûtons

**Carpaccio de bœuf à la truffe\*** 18,90€  
Burrata crémeuse, vinaigrette truffée\*, Grana AOP, frites, salade

**Croque-Monsieur au canard confit** 16,90€  
Gourmand, gratiné au fromage, compotée d'oignons, frites, salade

## NOS CLASSIQUES

**Cassoulet du chef** 19,50€  
Cuisiné au lard et au travers de cochon, tomates confites et basilic

**Suprême de poulet basquaise** 17,90€  
Avec ou sans chorizo, gratiné aux poivrons mijotés et gnocchis

**Burger du Chef au pain feuilleté** 21,00€  
Steak haché, cheddar mûré, bacon ibérique, oignons caramélisés, frites, sauce tartare

## APÉRO À PICORER

(Au choix) 9,90€

- Terrine de canard au poivre vert (préparée sans porc)
- Tarama blanc à la truffe\*, toasts
- Tempura de légumes, sauce tartare
- Finger Croque au canard confit

• Frites, sauce tartare 4,90€

## PLANCHE APÉRITIVE

À partager, ou non ...

Jambon Serrano, rocamadour MOF, saucisson, radis-beurre, câprons

## LE VÉGÉTAL

**Ravioles du Dauphiné à la truffe\*** 19,00€  
Duxelle de champignons truffée\*, poivre, Grana AOP et pousses d'épinards

**Burrata crémeuse aux légumes grillés** 21,90€  
Légumes d'une ratatouille, thym, Espelette, coulis aux herbes fraîches

**Salade grecque pastèque et fêta** 17,90€  
Salade maraîchère aux tomates cerises, olives, câprons et basilic

## LA MER

**Filet de saumon Mi-cuit, mi-fumé** 24,90€  
Spécialité du chef, sauce vierge au basilic frais purée au beurre noisette

**Pavé de thon\* Mi-cuit** 22,50€  
Fenouil cru au sésame, tartare d'avocat, coriandre, vinaigrette soja et citron vert

**Gambas grillées à la plancha** 27,90€  
Salade de pousses d'épinard au curry tartare d'avocat, tomates cerises et olives confites

## NOS VIANDES D'EXCEPTION

Accompagnées de leur purée de pomme de terre maison cuisinée au beurre noisette

**Travers de cochon ibérique (env. 300gr)** 24,00€  
Longuement confit sur os aux aromates, un véritable effiloché rôti et grillé

**Château Filet de Normandie (env. 220gr)** 34,00€  
Tout le caractère du bœuf de race normande et l'infinie tendreté du filet

**Côte de veau gratinée en cocotte (env. 350gr)** 38,00€  
Rosée à souhait, grillée puis gratinée à la sauce au poivre

**Noix d'entrecôte d'Argentine (env. 250gr)** 32,00€  
Pièce mûrée préférée des Argentins, aromatique et d'une jutosité incroyable

**Onglet de veau à la plancha (env. 250gr)** 26,00€  
Rustique et raffiné, reconnaissable à sa texture marquée et à sa saveur intense

**Magret de canard au poivre (env. 200gr)** 22,00€  
Laqué au miel et aux épices du chef, sauce crémeuse à la mignonnette de poivre

\*Truffe d'été *Tuber aestivum*

\*Préparation longue de thon *albacore*

Liste des allergènes disponible sur demande

Prix nets TTC en euro - service inclus

## LES DESSERTS

Île flottante aux fruits de la passion et pralines roses	8,50€
Cake gourmand par « Michocomigato » avec son café (Thé ou chocolat chaud Murez +1€)	9,50€
L'incontournable soufflé glacé au Grand Marnier	11,50€
Mi-cuit coulant au chocolat, crème glacée et caramel salé	10,00€
Fontainebleau de fromage blanc aux fraises du marché	10,90€
La Papillote par « Michocomigato » Cœur praliné coulant, sablé, mousse et biscuit moelleux au chocolat, crémeux onctueux au tonka	12,90€
Rocamadour MOF mariné au piment d'Espelette, salade de sucrose	12,00€
Café « Grand Gourmand » (Thé ou chocolat chaud Murez +1€ ) île flottante, fontainebleau, cake marbré	12,00€

Pas de place pour un dessert ?

Prenez un de nos cocktails dessert avec ou sans alcool !

Le Spéculoos, le Frozen Pampa, la Madeleine

Demandez le prix à votre serveur



## GLACES MICHOCOMIGATO 11,90€

Nos glaces crémeuses au lait et crème fouettée

Ras-le-Bol : caramel salé coulant, crumble au chocolat

Amarena : cerises confites, coulis à la pistache

Baba : mini baba, raisins de Corinthe au vieux rhum

Café liégeois : coulis au café, meringue

Fraise Melba : fraises, meringue, coulis

Framboise Melba : framboises, meringue, coulis

Infiniment Nutella : Nutella fondu, pépites cacaotées

Ispahan : litchis, framboises, coulis, meringue



## FORMULE DU MIDI EXPRESS 24,90€

Plat du semainier + café gourmand  
(Thé ou chocolat Murez +1€)

- de 30 minutes



## SEMAINIER (Uniquement le midi)

### 15,90€

### LUNDI

Carpaccio de bœuf au fenouil croquant, coriandre, sésame, sauce soja

### MARDI

Veau vitello aux câpres, sucrose et frites

### MERCREDI

Ravioles de Royan au basilic et burrata crémeuse

### JEUDI

Moussaka gratinée au canard confit et aubergines

### VENDREDI

Carpaccio de saumon au curry, radis, baie rose, sucrose croquante

## PLAT ENFANT

9,00€

Au choix jusqu'à 12 ans

Steak haché frites

Poulet rôti frites

Ravioles à la crème

## TEA TIME

11,90€

Toute la journée

1 boisson chaude, 1 jus de fruits,  
1 part de cake «Michocomigato »  
(Thé, Chocolat Murez +1€)

## PETIT DEJ'



De 8h à 12h (sauf le dimanche)

Croissant / pain au chocolat	2,50€
Tartine, beurre, confiture ou miel	3,00€
Fromage blanc, confiture ou miel	3,00€

## LA FORMULE PETIT DÉJEUNER

Boisson chaude, viennoiserie, jus de fruits  
(Thé, chocolat Murez +1€)

7,90€



## LE PETIT DÉJEUNER SUR LE POUCE

De 8h à 12h (sauf le dimanche)

Croissant, pain au chocolat  
Tartine, beurre, confiture ou miel  
Fromage blanc, confiture ou miel

2,50€  
3,00€  
3,00€

## TEA TIME

Boisson chaude  
(Thé, chocolat Murez +1€)  
Jus de fruits  
Part de cake du jour  
« Michocomigato »

11,90€



## HAPPY HOUR

De 15h à 19h

Pinte de blonde Pils/Panaché/Monaco, 50cl	4,80€
Bière sans alcool, 33cl	4,80€
Apérol Spritz (avec ou sans alcool), 14cl	5,00€
Mojito Classic (avec ou sans alcool), 14cl	5,00€
Verre de vin de notre sélection, 12,5cl Rouge/Blanc/Rose/Sans alcool	3,90€



## Cocktails desserts 12,40€

**Frozen pampa** : Rhum blanc, fraise fraîche, framboise fraîche, menthe fraîche, jus de cranberry, sirop de vanille (version frozen au blender)

**Le Spéculoos** : Rhum ambré infusé aux spéculoos, liqueur de café, crème fraîche fouettée à la minute

**Madeleine** : Amaretto, Cointreau, jus d'ananas, crème chantilly

## Nos boissons du moment

### Vin Blanc

**Côtes du Rhône, Écologique, #Bio, Vignerons des 4 Chemins, 2024**

*70% Grenache, 30% Roussanne, bouche soyeuse et fraîche  
relevée par des notes intenses de fruits exotiques*

Verre 12,5cl    Bouteille 75cl

5,90€    24,00€

### Thé Glacé Maison

*Citron ou Pêche ou Hibiscus*

5,50€

### Kriek Cerise Mort Subite, 4,5°

*Assemblage de lambics à la cerise fraîche  
de Belgique, perle gustative fruitée et acidulée*

8,90€



## LES APÉRITIFS

Whisky, 4cl	8,00€
Martini blanco ou rosso, 4cl	6,00€
Pastis, 4cl	6,00€
Kir vin blanc, 12cl	6,00€
Kir royal, 12cl	12,00€
Porto, 4cl	6,00€
Rhum, Vodka, Gin, Tequila, Cachaça, 4cl	7,00€
Pommeau, 4cl	8,00€
Cidre, 33cl	6,00€

## NOS BIÈRES LOCALES LA P'TITE SŒUR (Brasserie à Sartrouville)

### Pression

Blonde Vénitienne, 6°  
Type Pale Ale classique, amertume moyenne

**25 cl** 4,50€  
**50 cl** 7,90€

### Bouteille

Blonde au miel, 5,8°  
Au miel des Jardineurs de Sartrouville,  
bonbon au miel d'été, douce et peu amère

**33 cl**  
8,90€

### Noire, 7°

Malt grillé et très torréfié, riche en bouche,  
grillée et amère sur la longueur avec  
un arôme de réglisse

8,90€

### La Paresseuse ambrée, 5,5°

Brassée à la carotte des commerçants de  
Sartrouville, conçue par Vanessa MAF brasseur  
2023

8,90€

## BIÈRE SANS ALCOOL

Bière Heineken 0,0°

5,90€

## LES SPIRITUEUX

Armagnac, 4cl	8,00€
Calvados Beaujour, 4cl	7,00€
Vodka Belvédère Heritage 176, 4cl	12,00€
Bourbon Cedar Ridge, 4cl	12,00€
Cognac Bourgoin, 4cl	12,00€
Scotch whisky Ancnoc Highland, 4cl	12,00€
Dos Maderas rhum triple aged, 4cl	12,00€

## NOS BIÈRES CLASSIQUES

### Pression

Blonde Pils Haacht, 4,8°  
Abondance de saveur houblonnée,  
maltée et équilibrée

**25 cl** 3,50€  
**50 cl** 5,90€

### Blanche Super 8, 5,1°

Abondance de saveur houblonnée,  
maltée et équilibrée

4,50€ 7,90€

### IPA Castor, 6°

Blonde légère au nez, agréablement fleurie  
et fruitée, douce amertume

4,90€ 8,90€

### Panaché, Monaco (base Pils)

4,50€ 7,00€

### Bouteille

Kriek Cerise Mort Subite, 4,5°  
Assemblage de lambics à la cerise fraîche  
de Belgique, perle gustative fruitée et acidulée

**33 cl**  
8,90€

### Desperados, 5,9°

Aromatisée à un spiritueux d'agave,  
robe jaune soleil, limpide et brillante

7,90€

## LES COCKTAILS 8,90€

**Lavender Dream** : Liqueur de sureau, sirop de lavande, jus de citron vert frais, Perrier

**Framboise Royale** : Purée de framboise, Prosecco

**Mangue Royale** : Purée de mangue, Prosecco



**Papillote** : Gin fruits rouges, sirop de rose, jus de citron vert frais, foamer (mousseur végétal)

**Jasmine Cherry** (avec ou sans alcool) : Vodka, thé au jasmin, sirop de cerise, jus de citron vert frais

**Melon Sour** : Vodka, Cointreau, sirop de melon, jus de citron vert frais, foamer (mousseur végétal)

**Berry Mule** : Whisky, Amaretto, jus de cranberry, jus de citron vert frais, framboise fraîche, Ginger Beer

**Tequila Smash** : Tequila, jus de citron vert frais, sucre de canne, basilic frais

**Almondetto** : Amaretto, sirop d'hibiscus, jus de citron vert frais, Perrier

**Milk Punch (+3,50€)** : Rhum blanc, eau de coco, sirop de litchi, jus d'ananas, jus de citron vert frais, clarifié au lait

## LES VIRGINS 7,90€

**Pink Lady** : Jus de pamplemousse rose, sirop de litchi, jus de cranberry, Ginger Beer

**Caraïbe** : Jus de mangue, jus de passion, purée de coco, citron vert frais

**Bora Bora** : Sirop de grenadine, jus d'ananas, jus de passion

Et bien sûr les classiques : Mojito (avec ou sans alcool), Spritz (avec ou sans alcool), Pina Colada (avec ou sans alcool),  
Moscow Mule, Cuba Libre, Americano, Margarita, Cosmopolitan, Irish Coffee, Mai Tai, Caïpirinha...

**8,50€**

# LES VINS BLANCS

Verre 12,5 cl  
Bouteille 75 cl

## Chili D.O. Valle Del Loncomilla

Aves Del Sur, Reserva, Chardonnay, 2021  
*100% Chardonnay, 1 an de fût, minéral et gourmand, une invitation au voyage*

5,20€ 19,00€

## Bordeaux AOP

Entre-Deux-Mer, Château Haut-Saric, 2024  
*100% Sauvignon, vif, minéral et aromatique*

- 21,00€

## Bourgogne AOP

Mâcon-Lugny, Domaine Rochebin, 2024  
*Chardonnay fruité, floral et gourmand*

7,80€ 26,00€

Bourgogne, La Cadole, Domaine Rochebin, 2023/2024  
*Chardonnay, 6 mois de fût, rond, beurré et attaque fruitée*

8,90€ 35,00€

Chablis, Denis Race, 2024  
*Chardonnay sec, vif et minéralité saline*

11,90€ 39,00€

Hautes Côtes de Beaune, Chardonnay, Guillemard-Pothier, 2023  
*Chardonnay aux notes d'agrumes, gourmand, rond et subtil, belle longueur sur la minéralité*

- 49,00€

Meursault, Les Narvaux, Guillemard-Pothier, 2023  
*Onctuosité beurrée, noisette grillée et une tension minérale très élégante*

- 89,00€

## Val de Loire AOP

Chardonnay, Lafollie, IGP, 2024  
*Un Chardonnay riche par sa volupté, son gras naturel et la complexité de ses arômes d'agrumes, avec une touche minérale en finale, le tout revêtu d'une robe paille fraîche*

6,90€ 25,00€

Pouilly-Fumé, Domaine Pierre Marchand, 2024  
*Sauvignon, minéral, agrumes, finale longue et équilibrée sur des notes de silex et de pomme mûre*

- 37,00€

Sancerre, Domaine Sylvain Bailly, 2024/2025  
*Sauvignon ciselé, agrumes, fleurs blanches et une finale minérale*

- 45,00€

## Vallée du Rhône AOP

Côtes du Rhône, Écologique, #Bio, Vignerons des 4 Chemins, 2024  
*70% Grenache, 30% Roussanne, bouche soyeuse et fraîche relevée par des notes intenses de fruits exotiques*

5,90€ 24,00€

Condrieu, Les Cassines, Paul Jaboulet Aîné, 2019  
*Ce grand Viognier dévoile des notes de pêche et de violette dans une bouche riche, onctueuse et persistante*

- 76,00€

## Alsace AOP

Riesling Vieilles Vignes, Damien & Nicolas Sohler, 2024  
*Ce Riesling de vieilles vignes exprime des agrumes frais portés par une minéralité saline intense*

- 28,00€

Gewurztraminer, Éclat de Sagesse, Damien & Nicolas Sohler, 2024  
*Vin moelleux, une explosion de rose et de litchi avec une bouche ample, suave et délicatement épicée*

9,90€ 32,00€

Monbazillac AOP, Liqueureux BIO, Cuvée des Anges, Domaine Grande Maison, 2023  
*80% Sémillon, 10% Muscadelle, vin élégant qui séduira par son bel équilibre entre sucrosité et acidité*

8,90€ 31,00€

## Sans alcool

Divin, Sauvignon Blanc  
*Toute l'élégance d'un sauvignon sans l'alcool*

Verre 12,5 cl  
6,50€

## Notre sélection Vin français

Chardonnay, Domaine Bardon  
*Floral, fruité, notes d'agrumes et de fleurs blanches*

Verre 12,5 cl Carafe 50 cl  
4,50€ 13,50€



**TOUS NOS VINS ONT ÉTÉ SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN PAR NOS CAVISTES À MONTESSON**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Prix nets TTC en euros - service inclus

# LES VINS ROUGES

Verre 12,5 cl  
Bouteille 75 cl

## Beaujolais AOP

Brouilly, Domaine des Grandes Vignes, 2024

*Un vin plaisir, sur la cerise, la framboise et une touche de pivoine. Gourmand et minéral !*

6,90€ 23,00€

## Bordeaux AOP

Bordeaux, Château La Rose Montauran, 2022

*Souple et équilibré, aux arômes de fruits rouges et notes florales, à la bouche veloutée et épicée*

5,50€ 20,00€

Côtes de Bourg, Château Maine d'Arman, 2020

*Robe pourpre, aux arômes de fruits confits et vanille, ample et charpenté, avec des tanins boisés et chaleureux*

7,90€ 24,00€

Graves, Château de Couteleyre, 2019

*Généreux et élégant, aux arômes de fruits mûrs, de vanille et de chocolat, offrant une bouche ronde, soyeuse et longue*

- 28,00€

Saint-Émilion Grand Cru, La Grâce Dieu, Château Grâce Dieu, 2020

*Un Grand Cru généreux révélant des arômes de prune noire et d'épices douces aux tanins fondus*

- 58,00€

Saint-Julien, Les Fiefs de Lagrange, Château Lagrange, 2020

*Un Saint-Julien racé, équilibré, révélant de beaux arômes de fruits noirs et une finale persistante*

- 86,00€

## Bourgogne AOP

Bourgogne, Clos Saint Germain, Domaine de Rochebin, 2024

*Pinot noir, léger, aromatique et gourmand*

8,50€ 30,00€

Hautes Côtes de Beaune, La Dalignière, Guillemard-Pothier, 2022

*Fruité, équilibré et souple*

- 58,00€

Pommard, Désertaux-Ferrand, 2024

*Un Pommard alliant jeunesse éclatante, structure ferme et finesse caractéristique du Pinot Noir*

- 95,00€

## Languedoc – Roussillon AOP

Cabardès, La réserve de Jeanne, Maison Ventenac, #Bio, 2022/2023

*60% Cabernet, 40% Syrah, (un Bordeaux Languedocien, ou inversement !), dynamique, fruité et polyvalent*

7,60€ 26,00€

## Val de Loire AOP

Saint Nicolas de Bourgueil, Cuvée Thais, Domaine de l'Asselière, 2023

*100% Cabernet Franc, léger et aromatique, belle fraîcheur*

8,80€ 30,00€

Sancerre, la Louée, Domaine Sylvain Bailly, 2022/2023

*Pinot Noir, fruits noirs, vif, minéral aux tanins souples et soyeux*

- 44,00€

## Vallée du Rhône AOP

Crozes-Hermitage, #Bio, Les Jalets, Domaine Paul Jaboulet Aîné, 2023

*100% Syrah, équilibré, belle structure sans lourdeur, fruité, épicé, gourmand*

13,90€ 50,00€

Châteauneuf-du-Pape, Pierre Troupel, Domaine Clef de Saint Thomas, 2024

*50% Syrah, 50% Grenache, fruits rouges s'ouvrant sur les épices, charnu, rond sur une finale fraîche et réglissée*

- 69,00€

## Notre sélection

Vallée du Rhône AOP

Côtes du Rhône

*Bouche veloutée, fraîche et croquante aux tanins fondus*



Verre 12,5 cl  
Carafe 50 cl

4,50€ 13,50€

**TOUS NOS VINS ONT ÉTÉ SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN PAR NOS CAVISTES À MONTESSON**

# LES VINS ROSES

Verre  
12,5 cl

Bouteille  
75 cl

## Côtes de Provence AOP

Minuty Prestige, Château Minuty, 2024/2025  
*Grenache, Tibouren, Syrah, Cinsault, frais, minéral et aromatique*

- 46,00€

Domaine Souviou, Bio, 2024  
*Un vin élégant, dévoilant une fraîcheur saline et des notes d'agrumes éclatantes*

8,50€ 29,00€

## Coteaux Varois en Provence AOP

Cuvée Joio, Bastide de Blacailoux, Bio, 2024/2025  
*Grenache, Syrah, Rolle, fruité aux notes florales et grande fraîcheur*

10,00€ 34,00€

## Sans Alcool

Uby, Winery et Distillerie Familiale  
*La fraîcheur et les arômes sans alcool*

Verre  
12,5 cl  
6,50€

## Notre sélection Méditerranéen IGP

Térès  
*Le « rosé piscine » sans mal de tête !*



Verre  
12,5 cl

Carafe  
50 cl

4,50€ 13,50€

## LES BULLES

Champagne Haton Classique, Haton, Blanc de Noirs  
*Un Blanc de Noirs fruité et charnu, offrant un équilibre parfait entre puissance et gourmandise printanière*

Verre  
12,5 cl

Bouteille  
75 cl

12,00€ 52,00€

Champagne Paul Romain, rosé  
*Équilibré et audacieux, fines bulles et fruits rouges*

- 55,00€

Champagne Gimonnet-Gonet, Blanc de Blancs, Grand Cru, « L'origine »  
*Chardonnay, tout en finesse sur des notes d'agrumes avec une belle tension et des bulles extra fines*

- 68,00€

Champagne R de Ruinart  
*40% Chardonnay, 45% Pinot Noir et 15% Pinot Meunier, fruité, rond avec des bulles d'une finesse remarquable*

- 95,00€

Prosecco Treviso, extra dry  
*Un prosecco raffiné, séduisant et facile à boire qui reflète l'art de vivre à l'Italienne*

8,00€ 28,00€

## LES DIGESTIFS

Shooter, 2cl	5,00 €
Shooter création maison, 6cl	6,00 €
Génépi, 4cl	7,00 €
Calvados, 4cl	7,00 €
Baileys, 4cl	7,00 €
Get 27, 4cl	7,00 €
Armagnac, 4cl	8,00 €
Pommeau, 4cl	8,00 €
Vodka Belvédère Heritage 176, 4cl	12,00 €
Bourbon Cedar Ridge, 4cl	12,00 €
Cognac Bourgoin, 4cl	12,00 €
Scotch whisky Ancnoc Highland, 4cl	12,00 €
Dos Maderas rhum triple aged, 4cl	12,00 €

## NOS BOISSONS FRAÎCHES

Evian, 50cl	4,00 €
Perrier, 33cl	4,50 €
S. Pellegrino, 50cl	5,00 €
S. Pellegrino, 1L	9,00 €
Jus de fruits frais pressés (au verre) <i>Orange ou citron ou pamplemousse</i>	4,00 €
Jus de fruits GRANINI (au verre) <i>Pomme, orange, abricot, ananas, fraise, mangue, pamplemousse, passion, cranberry</i>	3,50 €
Soda <i>Coca-cola 33cl, Coca-cola Zéro 33cl, Fuze tea 25cl</i>	4,00 €
Café frappé	4,50 €
Café frappé Gourmand <i>Crème fouettée, petits chamallows et billes de chocolat</i>	6,00 €
Sirop à l'eau	2,50 €

## NOS BOISSONS CHAUDES

(à emporter -25%)

Café expresso, allongé, noisette, décaféiné	2,00 €
Café crème, latte, cappuccino	4,00 €
Café Viennois	5,00 €
Chocolat chaud Murez	4,50 €
Chocolat chaud Viennois <i>Crème fouettée</i>	5,50 €
Chocolat chaud Gourmand <i>Crème fouettée, petits chamallows, billes de chocolat</i>	6,50 €
Chocolat chaud à l'ancienne <i>Recette onctueuse, vache à lait et crème fouettée</i>	9,90 €



## Thé et Infusion

Sélection Murez

4,90€

### Thé Renoir

*Thé noir de Chine, cerises, fraises, fleurs de lavande, violette, pétales de rose, écorces d'orange*

### Thé noir Ceylan St James

*Thé noir de Ceylan*

### Thé noir Earl Grey Fleurs Bleues

*Thé noir de Chine, fleurs de bleuet, fleurs de mauve, bergamote*

### Thé vert Rêve de la Martinique

*Thé vert, ananas, pêche, pétales de tournesol, arômes*

### Thé vert

*Thé vert de Chine*

### Thé vert au Jasmin

*Thé vert infusé au Jasmin*

### Tisane Les Belles Endormies

*Tilleul, verveine, menthe*

### Tisane Rooibos aux épices

*Rooibos, cannelle, anis, fenouil, gingembre, girofle, poivre*

### Matcha Latte, chaud ou frappé

*Thé vert moulu de tradition japonaise à la saveur inégalée et aux nombreux bienfaits. Préparé au lait de vache ou végétal (supp sirop au choix + 1€)*

6,90€

### Ube Latte, chaud ou frappé

*Onctueux et délicatement sucré, mêlant la douceur du lait à des notes vanillées et à la noisette. Préparé au lait de vache ou végétal (supp sirop au choix + 1€)*

6,90€