

## LES CAFÉS

**1,90€ PIÈCE**

• « **Ristretto** »

**Origine :** Ristretto combine subtilement les origines des meilleurs «Milds» d'Afrique de l'Est et du continent américain (Colombie, Amérique centrale). D'où une délicate touche acide et un arrière-goût délicieux. Mais c'est une touche d'Arabica brésilien et de Robusta africain qui donne cette force si caractéristique au résultat dans la tasse.

• « **Arpeggio** » *disponible en décaféiné*

**Origine :** ce mélange est composé de «Milds» provenant des meilleures origines d'Amérique centrale. Il est harmonisé par une touche d'Arabica brésilien qui vient augmenter le corps et soutenir la couleur et la consistance de la mousse. C'est cette subtile alchimie qui lui confère son arôme fabuleux.

• « **Vivalto** » *disponible en décaféiné*

**Origine :** Ce pur Arabica au corps bien présent bénéficie de l'association des meilleurs cafés d'Amérique du Sud et d'Afrique de l'Est. Son caractère laisse s'épanouir une belle note torréfiée et une subtile note fleurie. Parfait avec du lait, il se déguste en grande tasse.

*Lait sur demande*

## LES GOURMANDS

**6.90€ PIÈCE**

Café, thé ou chocolat gourmand, à vous de choisir !

Nous l'accompagnons de nos mignardises du moment  
(5 bouchées)

## LES BOISSONS FRAÎCHES

**2.90€**

• Soda en bouteille :

Orangina (25 cl)  
Schweppes tonic (25 cl)  
Coca-Cola (33 cl)  
Coca-Cola light (33 cl)  
Coca-Cola zero (33 cl)  
Ice tea (33cl)

- Limonade Elixia (le verre 25 cl).
- Eaux en bouteille : Cristalline (33 cl)
  - Carola rouge (50cl).

• Jus de fruits : **4.90€**  
Alain Milliat : voir carte\*



Carola rouge (100cl) : **5€**  
Carola rouge (100cl) : **5€**



C & Y  
**ZEYSSOLFF**  
AU PÉCHÉ VIGNERON  
VITICULTEUR DEPUIS 1778



GERTWILLER

**SALON DE THÉ**

## LES THÉS ET INFUSION

**2,90€ LE MUG – 4,50€ LA THÉIÈRE**

### Les Thés Noirs

- « **Breakfast** »

Le mélange Breakfast allie thés de Ceylan, Darjeeling et d'Assam. Du thé, du lait : la parfaite première tasse pour ceux qui se lèvent tôt.

Infusion : 4/5 minutes.

Thés d'Inde et de Ceylan.

- « **Ceylan O.P.** »

Ce Ceylan O.P. (Orange Pekoe) offre une feuille, de taille moyenne et très régulière, parfaitement roulée. Donne une tasse aromatique, typique des Ceylan, mais sans amertume. Peut s'accommoder d'un nuage de lait. Parfait pour un petit déjeuner «léger».

Infusion : 3/5 minutes.

Thé de Ceylan.

- « **Darjeeling** »

Ce Darjeeling provient des contreforts de l'Himalaya, léger peut être consommé à toute heure de la journée. Donne une liqueur ambrée au parfum de fruit mûr.

Infusion : 4/5 minutes.

Thé de l'Inde.

- « **Earl grey** »

L'Earl Grey Mélange d'Orient traditionnel de thés de Chine non fumés. Il enchante les amateurs grâce à la fine bergamote de Calabre.

Infusion : 3/4 minutes.

Thé aromatisé.

- « **Goût russe** »

Le mélange Goût Russe est une recette précieusement préservée d'un mélange spécial de thés de Chine. Un apport d'huiles essentielles d'agrumes donne à ce mélange un caractère très attachant.

Infusion : 4/5 minutes.

### Les Thés Verts

- « **Gunpowder** »

Le Chine Gunpowder est un thé vert roulé à la main en forme de «poudre à canon». L'un des thés les plus consommés en Afrique du Nord utilisé pour la préparation du thé vert à la menthe.

Infusion : 3/4 minutes.

Thé de Chine.

- « **Thé vert au jasmin** »

Thé vert au Jasmin naturellement parfumé de fleurs de jasmin. C'est le thé qui convient par excellence à la cuisine orientale.

Infusion : 4/5 minutes.

Thé de Chine.

**THÉ VERT DE NOËL, THÉ NOIR DE NOËL,  
ROÏBOS DE NOËL ET TISANE DE NOËL**



### Les Thés Rouges (sans théine)

- **Rooibos cederberg**

- **Rooibos citrus**

Infusion : 4/5 minutes

### Les Infusions

- **Camomille**
- **Tisane du Roy (orange, bergamote, fleurs, citronnelle et cassis)**
- **Tisane des 40 sous (citron, cynorrhodon, verveine, feuille d'oranger, réglisse, thym)**
- **Menthe poivrée**
- **Tilleul**
- **Verveine**

Lait sur Demande

Prix Nets, Service inclus, Pas de vente d'alcool au salon de thé

## LES CHOCOLATS

**2,90€ LE MUG**

*Tous nos chocolats sont servis à base de lait et de cacao Monbana. Ils sont également servis avec une coupe de chantilly*

- **Traditionnel**

- « **Chocolat arôme épices** »

- « **Chocolat arôme caramel** »

- « **Chocolat arôme orange** »

- « **Chocolat arôme amande** »

- « **Ice chocolat** » ou **CHOCOLAT DE NOËL**



**CHOCOLAT AUX MARSHMALLOW: 3.90 €**

Chocolats sont servis à base de lait et de cacao Monbana + marshmallows. Ils sont également servis avec une coupe de chantilly

**GAUFRE AU SUCRE 4€**

Ou au choix Sirop d'érable, chantilly, Confiture du moment, miel, ou nutella **5€**

**FONDANT AU CHOCOLAT 5€**

Accompagné d'une boule de glace et griottines

Prix Nets, Service inclus, Pas de vente d'alcool au salon de thé

Prix Nets, Service inclus, Pas de vente d'alcool au salon de thé

