



C'EST LE TEMPS DU THÉ

Zeste de camomille - La camomille et les agrumes y tiennent la vedette avec une subtile touche de romarin. C'est très bien dosé. On y ajoute de la citronnelle, du zeste d'agrumes et même quelques baies, pour la douceur.

Thé vert - Vous aimerez le Sencha Fukujyu. En tant que typique thé vert japonais, il est assoupli à la vapeur avant d'être roulé et séché. Ainsi, il garde sa couleur verte. Ce

Breakfast Décaféiné - Ce mélange de thés Assam, Ceylan et Kenya fut popularisé par nul autre que la reine Victoria pour devenir l'un des thés les plus populaires au monde.

Earl Grey crème - Composé de deux variétés de thé noir, il ne perd en rien du goût citronné de la bergamote qu'on lui connaît. Pour finir en beauté, on lui ajoute une touche de saveur crémeuse

Assam (Camellia Sinesis) - Des plaines immenses de l'Assam en Inde, ce thé noir aux feuilles uniformes et légèrement brisées. Sa liqueur est franche et corsée aux arômes typiques de tabac, de malt et de fruit (pruneau).

Menthe Infatigable - En infusant, ses feuilles se déploient et offrent un thé jaune-vert, très désaltérant. La combinaison de thé vert et de menthe naturelle a de quoi vous remettre le pep en place !





Thé à l'Anglaise

Disponible jusqu'à 15h00

Assortiment de bouchées
salées / sucrées

Scone - confiture maison

Servi avec thé ou café pression
colombien

pour 1 28 \$ pour 2 50 \$

Détox indien - Le curcuma y tient la vedette, accompagné du gingembre et du macis. Tous ces ingrédients ont des propriétés anti-inflammatoires.

Pêche Miraculeuse - Ce thé noir et vert à la pêche est le fruit d'un heureux mélange (moitié tisane, moitié thé). À saveur de pêche, ce thé goûte vraiment la pêche. Que dire de plus, il faut aimer les pêches.

Chai orangé - Le parfum des oranges juteuses et de crème de ce thé est, pour ainsi dire, la cerise sur le biscuit. Éteignez votre réveille-matin et crinquez votre niveau d'énergie au maximum

Tarte aux pommes - Les généreux morceaux de cannelle et d'amandes grillées mélangés aux fleurs d'hibiscus vous redonneront dextérité et joie de vivre en un rien de temps.

Biscuit coco-amande - Ici, les feuilles de thé vert, les amandes effilées et la noix de coco râpée se sont unies pour vous offrir une douce infusion qui semble sortir tout droit du four de grand-maman.

