

## Assemblages Sélectionnés Grands Crus Pur Arabica

<b>Florio</b>	Nez doux et chocolaté. Attaque puissante, cédant tout de suite à la rondeur puis aux arômes fruités. Café long et agréable en bouche aux notes de caramel et de réglisse.	3,20
<b>Perle Noire</b> Riche Harmonieux	Nez fin et subtil, attaque suave et ronde, corps souple, finale caractérisée par de notes de pain d'épices et de saveurs fruitées. Rich and harmonious	3,20
<b>Colombie</b> <b>Bucaramanga</b> Doux Suave	Cultivé dans une des plus belles régions productrices de café. Très suave et aromatique. Sweet and mild	3,20
<b>Moka</b> <b>d'Ethiopie</b> Sauvage Parfumé	« Le Grand Cru » originaire du lieu de découverte du café. Saveur délicate, légèrement sauvage et fleurie, à l'arôme complexe. Wild and flavoured	3,-20
<b>Costa Rica</b> <b>Tarrazu</b> Acidulé complet	Cultivé en haute altitude. Vif et élégant. Rond et agréablement long en bouche. Full and acid	3,20
<b>Papouasie</b> <b>Nouvelle Guinée</b> Fruité équilibré	Aromatique aux saveurs riches, très équilibrées. Mariage entre rondeur et douceur relevé par une touche acidulée. Balanced and fruity	3,20

<b>Sumatra</b> <b>Mandheling</b> Racé Exotique	Tasse ample et racée au corps charnu, d'une longueur en bouche exceptionnelle. Café moelleux aux saveurs intenses avec des notes boisées de cèdre. Exotic roots	3,70
<b>Blue Mountain</b> <b>de Jamaïque</b> Ample Opulent	Un grand cru d'exception d'une douceur extraordinaire, très riche et équilibré. Tasse aux arômes incomparables. Rare et incomparable Full and opulent	5,20
<b>Découverte</b> Rare et Insolite	Café bio du Mexique Café bio de Bolivie	3,20 3,70
<b>Décaféiné</b> Léger Aromatique	Le plaisir d'un expresso aromatique sans caféine. Tasse aux saveurs pleines et onctueuses. Light and aromatic	3,20

**Coffea Arabica**” Cultivé majoritairement en Amérique Centrale, Amérique du Sud, Afrique, Asie et Océanie, cette espèce de caféier originaire d’Afrique est la plus ancienne et la plus exploitée. Elle représente 75% de la production mondiale de café. Le caféier Arabica apprécie la chaleur et l’humidité et pousse en altitude entre 600 et 2000 mètres. Les deux variétés les plus connues sont Typica et Bourbon mais il en existe de nombreux autres. Les plus grands crus de café sont des Arabicas dont les qualités aromatiques sont supérieures à celles des Robustas.

## Infusions

3,- Euros

## Carte des Alcools

<i>Verveine</i>	<i>Tilleul de Carpentras</i>
<i>Verveine Réglisse Menthe</i>	<i>Camomille</i>
<i>Tilleul Menthe</i>	<i>Verveine Menthe</i>
<i>Tisane du Berger ( tilleul menthe,citronelle,,menthe et fleur d'oranger )</i>	
<i>Jardin Clos (verveine, fleur d'oranger, ,réglisse et thym citron)</i>	

### Thés Dammann

Sachets Cristal

<b>Breakfast</b>	<i>Mélange de thés à petites feuilles en provenance de Ceylan et d'Inde (Assam et Darjeeling). Corsé à souhait (sans amertume) . Un nuage de lait froid développe encore mieux ses qualités.</i>
<b>Darjeeling</b>	<i>En provenance des hauts plateaux au pied de l'Himalaya. Ce thé léger et aromatique est à juste titre l'un des plus réputés dans le monde.</i>
<b>Earl Grey</b>	<i>Thés de Chine (province du Sud) non fumés, aromatisés à la bergamote de Calabre. Une très vieille recette chinoise qui enchante toujours autant les amateurs.</i>
<b>Ceylan O.P.</b>	<i>Thé à feuilles entières en provenance de « l'île du thé ».</i>
<b>Lapsang Souchong</b>	<i>Thé de Chine fumé. Un grand classique pour les amateurs.</i>
<b>Thé Vert de Chine Gunpowder</b>	<i>Pousse dans la province de Zhejiang. Beaucoup de consommateurs considèrent le Gunpowder comme le meilleur thé vert. Se boit très chaud et très sucré.. Très rafraîchissant.</i>
<b>Thé Vert à la Menthe</b>	<i>Gunpowder de Chine et menthe Nanah du Maroc savamment mélangés. Il peut se consommer très chaud et très sucré, comme par les Touaregs et les habitants d'Afrique du Nord ou bien glacé</i>
<b>Thé Vert Mélange Soleil Vert</b>	<i>Gunpowder de Chine et arôme d'orange sanguine.</i>

<i>Framboise Sauvage</i>	<i>Nusbaumer à Steige</i>	7,10
<i>Mirabelle de Lorraine Cachet Rouge</i>	<i>Maucourt à Vezon (57 )</i>	7,10
<i>Mirabelle de Lorraine Cachet Or</i>	<i>Maucourt à Vezon (57 )</i>	8,90
<i>Mirabelle de Lorraine Hors d'Age</i>	<i>Maucourt à Vezon (57 )</i>	10,50
<i>Marc de Bourgogne Extra Egrappé</i>	<i>Jacoulot Romanèche Thorins</i>	7,10
<i>Calvados Pays d'Auge 6 ans</i>	<i>Adrien Camut</i>	7,10
<i>Framboise</i>	<i>Brana St Jean Pied de Port</i>	7,10
<i>Poire William</i>	<i>Brana, St Jean Pied de Port</i>	7,10
<i>Vieille Prune</i>	<i>Brana à St Jean Pied de Port</i>	8,90
<i>Bas Armagnac VSOP</i>	<i>Domaine le Basque (Gers)</i>	6,00
<i>Vieil Armagnac</i>	<i>Veuve Goudoulin</i>	8,90
<i>Cognac</i>	<i>Le Roch X.O</i>	8,90
<i>Cognac 1976</i>	<i>Gros Perrin Fins Bois</i>	8,90
<i>Rhum du Guatemala Botran-Requejo</i>	<i>Ron Zacapa Centenario 23 ans Etiqueta negra</i>	8,90
	<i>Résultat d'un long travail d'assemblage de Rhum distillé à partir de miel vierge de canne à sucre, chose rare et exceptionnelle</i>	