



CHOCOLATHÉ

Artisan D'instant Gourmands

GAUFRES

Sucre 4 €
Pâte à tartiner 5 €
Chocolat noir ou lait 5 €
Confiture 5 €



CRÊPES

Sucre 3.50 €
Pâte à tartiner / Chocolat 4.50 €
Confiture 4.50 €
Chocolat / Fruits 5 €



SUPLÉMENTS 2 €

Boule de glace
Chantilly
Chocolat fondu (lait ou noir)



GOURMANDISES

Financier 3.50 €
Madeleine nature 2€
Madeleine zébrée de chocolat noir 2.20 €
Entremet 4.50€
Tartelette 4.50 €
(chocolat ou fruits de saison)
Mousse au chocolat 6€



FONDUES

(choisissez l'origine de votre chocolat)

Guimauves OU fruits frais
12 € / personne
Guimauves ET fruits frais
16 € / personne

BOISSONS CLASSIQUES

(sur place ou à emporter)

Café 2.50 €
Café noisette 3.20 €
Café crème 3.20 €
Capuccino 4 €
Soda 3.50 €
Jus de fruits 4.20 €
Nectar 4.20 €
Sirop 1.50 € *(grenadine ou menthe)*



CHOCOLATS CHAUDS 5 €

(sur place ou à emporter)

Chocolat intense
ou
Chocolat noisette ou cannelle
(selon l'humeur du chef)



FORMULES GOURMANDES

Avec café 5 €
Avec thé ou chocolat chaud 6.50 €
3 morceaux de chocolat
'Pure Origine'
ou
Madeleine
+ 3 chocolats Puyricard

*Tous les produits sont faits maison.
Les confitures sont fabriquées par
un artisan confiturier.*



THÉS MARIAGE FRÈRES 6 €

(sur place ou à emporter)

Marco Polo - Thé noir

Des senteurs de fleurs et de fruits de Chine et du Tibet lui confèrent un parfum velouté unique

Earl Grey French Blue - Thé noir

Élégant et sophistiqué, il réunit les tonalités fruitées, zestées et légèrement poivrées d'une fine et rare bergamote et les notes fleuries du bleuet royal

Darjeeling Princeton - Thé noir

Thé frais, fin et fleuri, mélange subtil de jardins de Darjeeling de la première récolte de printemps

Bolero - Thé noir

Thé aux fruits de la Méditerranée en dominante de pêche blanche, d'abricot et de figue

Eros - Thé noir

Thé pour les amoureux, mélange parfumé avec des fleurs d'hibiscus et parsemé de fleurs de bleuet

Ruschka - Thé noir

Thé secret délicatement parfumé aux essences de fruits et d'agrumes, agrémenté de pointes blanches

Pleine Lune - Thé noir

Mélange poétique aux parfums symboliques de la fête de la pleine lune : les fruits, les épices rares, et la douceur de l'amande

Wedding Imparial - Thé noir

Thé noir chocolaté et caramélisé

Milky Blue - Thé bleu

Thé bleu envoûtant aux riches parfums lactés

Opera Blue - Thé bleu

Thé bleu aux notes suaves fruits rouges vanillés

Casablanca - Thé vert

Grand mariage de thé vert à la menthe douce et de thé parfumé à la bergamote

Jasmin Fung-Chen - Thé vert

Thé vert précieux au jasmin

Thé à l'Opéra - Thé vert

Thé vert vanillé et fruits rouge

Thé sur le Nil - Thé vert

Thé vert mis en valeur par de subtils parfums de fruits rouges et d'épices précieuses

Thé des Impressionnistes - Thé vert

Thé vert parfumé d'épices douces et de fleurs blanches, parsemé de pétales de mauve qui évoquent les ciels indigo des impressionnistes

Thé Vert au Tibet - Thé vert

Thé vert aux tonalités florales (rose, jasmin) et d'agrumes (bergamote, mandarine), mises en valeur par une note végétale

Thé Vert Sakura - Thé vert

Une composition parfumée inoubliable qui associe la fraîcheur d'un beau thé vert issu d'un jardin organique aux saveurs sensuelles et fruitées des fleurs de cerisier du Japon

Marco Polo - Thé rouge

(Sans théine)

Thé rouge, suave, fruité et fleuri

Rouge Sahara - Thé rouge

(Sans théine)

Ce rooibos rouge d'Afrique du Sud est agrémenté de feuilles de menthe et de pétales de rose

Rouge Bourbon - Thé rouge

(Sans théine)

Ce rooibos rouge est délicieusement parfumé à la vanille





CHOCOLATHÉ

Artisan D'instant Gourmands

NOTRE CARTE SALÉE



SALADE OU TARTINE - 12 €

(nos compositions sont proposées en salade ou en tartine, faites votre choix selon vos envies gourmandes)

La Nordique

saumon, avocat, sésame,
pamplemousse rose, vinaigrette au citron

La Cheffe

jambon, morbier,
pousses de betteraves, vinaigrette à l'ail

La Végé

betterave, chèvre, noix,
pousses de betteraves, vinaigrette à l'huile de noix

La salade de saison



TARTE SALÉ DU MOMENT - 8€



NOS DESSERTS FAITS MAISON

3.50 € - 6 €

Parts de cake, mousses au chocolat,
gourmandises du jour...



CHOCOLATHÉ

Artisan D'instants Gourmands



MENU 12 €

Tarte salée

+ Dessert

Pâtisseries ou 2 boules de glace au choix
(hors mousse au chocolat)

+ Boisson

Softs, thé glacé ou citronnade
(hors de jus de fruits)



MENU 15 €

Salade ou tartine

+ Dessert

Pâtisseries ou 2 boules de glace au choix
(hors mousse au chocolat)

+ Boisson

Softs, thé glacé ou citronnade



Nous réalisons également
vos commandes à emporter,
contactez-nous avant 11h !

