

— Gâteaux faits maison —

FONDANT CRÈME DE MARRON	7,50 €
CRUMBLE AUX FRUITS	6,50 €
GÂTEAU AU CHOCOLAT	5,50 €
GÂTEAU AUX AMANDES	5,50 €
TARTE SABLÉE À LA CONFITURE	5,50 €
TIRAMISU	6,50 €
BAKLAVA	5,50 €
GÂTEAU AU CITRON ET PAVOT	4,90 €

— Fruits frais pressés —

Orange 20 cl	4,90 €
Citron 10 cl	4,90 €
Pamplemousse 20 cl	5,90 €

— Boissons bio —

JUS & NECTARS DE FRUITS & LÉGUMES	
Abricot, pêche, ananas	4,60 €
ou raisin blanc 25 cl	4,60 €
Framboise-fraise (mélange) 25 cl	4,60 €
Gingembre ou Hibiscus 20 cl	4,60 €
Tomate 25 cl	4,60 €
Carotte-orange (mélange) 20cl	4,60 €
Orange ou pomme 20 cl	3,90 €

SMOOTHIES MÉLANGE DE FRUITS	
Banane-pomme-myrtille 25 cl	4,90 €
Ananas-banane 25 cl	4,90 €
Mangue-fruit de la passion 25 cl	4,90 €

SODAS	
Virgin Mojito ou limonade 20 cl	3,90 €
Cola allégé en sucre 20 cl	3,90 €

EAUX	
Evian ou Sanpellegrino 1l	4,50 €
Evian ou Sanpellegrino 50cl	3,50 €
Perrier rondelle 20 cl	3,20 €
Sirop à l'eau de Fourqueux	1,90 €

— Cafés gourmands —

Servi avec 3 demi parts de gâteaux chocolat, amandes. et citron-pavot

Café	8,80 €	Cappuccino	9,90 €
Déca	9,20 €	Chocolat	11,90 €
		Thé	11,90 €

— Thés et Tisanes bio —

Choisissez votre parfum préféré, 40 cl	4,90 €
Grande théière à partager, 1,2l	12,90 €

Voir la carte des thés à l'intérieur du dépliant

— Café bio Terramoka —

Café bio Melle Adèle de Terramoka, moulu frais, assemblage 100 % arabica du Brésil et du Mexique, d'une incroyable finesse, composé de subtiles notes fruitées.

Espresso	2,10 €
Décaféiné sans solvant 100 % arabica	2,40 €
Noisette espresso et nuage de lait	2,70 €
Café aromatisé au sirop de noisette	2,70 €
Cappucino café+mousse de lait bio	4,10 €
Café au lait	4,10 €
Café viennois café et chantilly	5,10 €
Latte macchiato café, lait et mousse	5,10 €

— Chocolat et lait bio —

Chocolat au lait avec ou sans sucre	4,90 €
Chocolat viennois (crème chantilly)	5,90 €
Lait de vache 20 cl	3,50 €
Lait végétal 20 cl	4,50 €

SUPPLÉMENT	1,00 €
Miel, lait, citron, sirop menthe, fraise, noisette, lait végétal à la place du lait de vache	

— Thés et Tisanes bio —

THÉS NOIRS

Blackberry Tango - fruits rouges
La rencontre entre la profondeur corsée du thé noir d'Assam et l'arôme fruité et pétillant des fruits des bois. L

Lady Star Deluxe

Bergamote-orange-citron De la bonne humeur à chaque gorgée grâce à sa saveur fraîche et fruitée et à un mélange de thés noirs unique. La puissance des épices est complétée par une note fruitée d'agrumes.

Blue Earl Grey - bergamote

Un classique délicatement revisité.

Darjeeling first flush blend FTGFOP (Inde) Un Darjeeling frais et fleuri avec une tasse claire et une saveur légère.

Golden Yunnan GFOP (Chine)

Un thé aromatique et expressif.

Mélange anglais nature

Un mélange puissant de thés Broken. Hautement aromatique, il est recommandé de le consommer avec du lait.

Lapsang Souchong (Chine)

Ce thé noir fumé de Chine est un grand classique, au caractère affirmé, qui ne laisse pas indifférent. Fumé avec des bois spéciaux, ce thé noir a un goût fumé prononcé mais subtil.

ROOIBOS & TISANES

Summer Miracle

Rooibos, fraise-cassis. Ce rooibos vert exotique à la douceur naturelle se combine avec des fraises juteuses, des zestes d'orange et des pétales de fleurs.

Amour Provence

Romarin-thym-citron. Les touches de romarin, de thym et de citron viennent affiner cette note florale, puis vient la note de cannelle sucrée.

Women's Power

Infusion fruitée. Ces épices donnent des forces pour démarrer la journée : gingembre, poivre noir, clous de girofle, cardamome équilibrée grâce aux pommes sucrées et aux feuilles de mûre.

Berry Love baies sauvages

La fraîcheur et le goût sucré des juteux fruits des bois invite à la rêverie tous les amateurs de fruits rouges.

TISANES BIENFAISANTES

Calm Down

La mélisse, le fenouil et la valériane s'associent dans votre tasse pour vous procurer un moment de calme

Fresh breeze

L'alliance des fleurs de tilleul, d'eucalyptus et de menthe poivrée ont une action calmante sur les voies respiratoires.

Friendly Belly

Une infusion de fenouil, d'anis et de cumin, parfumée avec de la camomille et de la mélisse, savoureuse et calmante qui fait du bien à l'estomac.

Stay Strong

Le fenouil, la pomme et la menthe poivrée qui la composent vous rendront le sourire les jours de grisaille.

THÉS VERTS & THÉS BLANCS

From Paris with Love

Violette-framboise. Divinement romantique, ce mariage entre les framboises sucrées et la douceur des violettes ! Le mélange des meilleurs thé blancs au monde.

Marrakesh Nights

Menthe poivrée. Le mariage du thé à la menthe marocain traditionnel avec du gunpowder vert. L'univers enchanté et somptueux des mille et une nuits.

Mellow Mandarin

Mandarine-pamplemousse. La douceur des notes florales et le peps des agrumes se marient à la perfection. Avec du sencha vert et du thé au jasmin "Dragon Pearls" pour une élégance vivifiante.

Morning light

Exotique-bergamote. Le thé blanc et vert se combinent pour une saveur exotique et joyeuse. Rayonnant grâce à ses pétales de souci, de rose et de bleuet.

Smiling Buddah

Gingembre-citron. Avec la saveur agréablement relevée du gingembre et les accents frais et fruités de la citronnelle, son effet est tonique.

Jasmin Imperial (Chine)

Quatre thés chinois verts et blancs d'exception se combinent pour composer un mélange riche en antioxydants et doté d'une saveur fleurie.

Thé blanc - Mao Feng (Vietnam)

Son goût fleuri et son arôme très fin et doux en font un thé délicat.

Thé vert Sencha (Chine)

Un thé vert de Chine tout en finesse.

Thé au pamplemousse (amincissant)

Thé vert, thé blanc, maté, pamplemousse, gingembre. Un subtil mélange de thé vert Chun Mee de Chine, de maté et d'herbes.

Thé détoxifiant

Thé vert, thé blanc, maté, citron. Un mélange parfumé d'herbes et de thés.

Thé gourmand 11,90 €
Servi avec 3 demi parts de gâteaux chocolat, amandes. et citron-pavot

Pour une personne, 40 cl 4,90 €

Grande théière à partager, 1,2l 12,90 €

SPRITZ

Apérol,
prosecco 30 cl 9,50 €

Voir notre carte
des cocktails au dos



Bière artisanale du vexin

Blanche, blonde, ambrée 5,90 €
IPA (Indian Pale Ale) 33 cl 6,90 €

Cidre brut bio

Verre 20 cl 4,90 €
Bouteille 75 cl 14,50 €

Vins bio

Prosecco pétillant
Verre 12 cl 7,90 €
Bouteille 75 cl 29,00 €

Kir Royal prosecco 12 cl 8,90 €

Rosé Coteaux d'Aix
Verre 12 cl 7,50 €
Bouteille 75 cl 29,00 €

Rouge ou blanc
Chinon Domaine des Béguineries
Verre 12 cl 7,50 €
Bouteille 75 cl 29,00 €

Kir au Chinon blanc 12 cl 8,50 €

Vin chaud



Fait maison, préparé
sans sucre, à sucrer
selon votre goût
15 cl 4,90 €

Cocktails

Le verre 10 cl 11 €
Servi en long drink + 1 €

Le Coucou

Cocktail floral et léger

Gin français, liqueur de kumquat,
liqueur de violette, jus de citron bio,
sirop de myrtille.



L'Amerloque

Cocktail gourmand, herbacé et charpenté
Bourbon, amaretto, jus de citron vert,
Angostura, bitter citron sauvage,
sirop de romarin.

Le Fripon

Cocktail acidulé, exotique et frais
Vodka française bio, liqueur de litchi,
crème de mûre, jus de citron bio, sirop
de citronnelle.



Le Beguin

Cocktail fruité, acidulé et charpenté

Rhum brun, rhum blanc, liqueur
d'abricot du Roussillon, triple
sec, bitter, jus de citron vert,
sirop de cannelle.



Le Velours

Cocktail profond, fruité et acidulé

Vodka française bio, crème de mûre,
crème de cassis, jus de citron bio,
cordial de verveine.

L'Apache

Cocktail fuité, exotique et zesté

Tequila, liqueur de banane,
triple sec, jus de citron vert,
sirop de fève tonka, bitter curcuma.



La Mezcalita

Cocktail amer, fumé et frais.

Mezcal, triple sec, jus de citron vert,
cordial simple bio.



L'Atelier

PIÈCE UNIQUE



Salon de thé - Boutique

Café bio d'excellence Terramoka

Régalez-vous aussi chez vous en emportant des grains ou des capsules
biodégradables. Produit avec une démarche éthique et soucieuse de
l'environnement, chaque gorgée de ce café bio d'excellence invite au voyage.

Thé bio Premium Alveus

A savourer sur place et à la maison. Des thés noirs, verts ou blancs,
du rooibos et des tisanes bio sélectionnés, purs ou en mélange avec
des plantes, des fleurs, des épices et des arômes naturels, tout un
monde de saveurs exceptionnelles s'ouvre à vous.

Ouvert tous les jours sauf le dimanche

Du lundi au vendredi 8h30 - 19h00 • Le samedi 9h30 - 19h00

Polenta ou Bruschetta

Galette de maïs ou pain aux céréales toasté

Butternut aux épices douces 15,50 €
Courge Butternut rôtie au four avec avec de la
fleur de coco et du romarin, huile d'olive, féta,
amandes, salade

Poire gorgonzola 16,00 €
Poire émincée, gorgonzola, noix, jeunes pousses
d'épinard, vinaigre balsamique

Chèvre aux fruits d'automne 16,50 €
Fromage de chèvre, raisin, figues, pomme, noix,
salade

Forestière 18,50 €
Champignons des bois cuisinés, speck,
emmental fondu, salade

Chorizo doux 18,00 €
Fines tranches de chorizo, tomates confites,
poivrons grillés, amandes, mozzarella, salade

Végétarien Sans gluten

En cas d'allergie, demandez-nous des précisions

Plancha, Salade

Plancha raclette 20,50 €
Charcuteries Italiennes artisanales, pommes de
terre Roseval, fromage fondu, cumin,
cornichons, salade

Plancha de charcuteries italiennes 18,50 €
artisanales : speck, lonza, coppa, baguette,
beurre et cornichons

Plancha végétarienne 16,50 €
Assortiment de légumes de saison, tapenade,
fromages, baguette, beurre

Plancha mixte 17,50 €
Charcuteries Italiennes et assortiment de
légumes frais et marinés, tapenade, baguette,
beurre, cornichons

Grande salade complète 15,00 €
selon le marché, légumes et légumineuse

Pour les petits enfants

Pâtes au pesto rosso et fromage rappé
ou une mini bruschetta au choix sur la carte
1 cookie ou 1/2 gâteau chocolat,
jus de pomme ou jus d'orange bio 11,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération