

Thé



Voir notre sélection DAMMANN
sur notre carte de thés
5.50€

Café latte

expresso + sirop monin + lait

- Latte Spéculos 6€
- Latte Coco 6€
- Latte Vanille 6€
- Latte Pistache 6€



Pumpkin
Spice Latte 6€

Supplément gourmand : +2€
Shot d'expresso : +1€

Thé Glacé

Infusion glacée maison
5.50€

base d'hibiscus, sans sucre, et
sans théine, parfum du jour

Thé glacé pêche
5.50€
de chez Fine

Bulles Champenoises

Bière blonde de Reims
6,50€


Bouteille de Champagne
"Le Mesnil"
100% Chardonnay
50€

Chocolat

- Chocolat chaud 5€50
- Chocolat à l'ancienne 6€
gingembre, cannelle, clous de girofle
et noix de muscade + lait
- Chocolat beurre de cacahuète 6.50€
- Chocolat noisette grillée 6€



- Chocolat blanc 6€
- Chocolat blanc caramel 6.50€
- Chocolat blanc vanille 6.50€
- Chocolat blanc noisette grillée 6.50€

Pour plus de plaisir 
Supplément gourmand :
De la chantilly et des gourmandises +2€
Lait d'avoine : +1€



Autumn Drinks

6€

Chaï latte

épices, thé noir

Chaï latte vanille

sirop de vanille

Golden Latte

curcuma, cannelle, poivre, gingembre

Jus de Pomme
Chaud épicé

cannelle, clous de girofle

Dirty : +1€

Café



- Expresso 2.80€
- Noisette 3€
- Café Allongé 2.80€
- Américano 4.20€
- double expresso + eau
- Double expresso 3.80€
- Cappuccino 4.90€
- Café latte 4.90€
- Shot d'expresso : +1€

Matcha Latte

Matcha Dammann + sirop monin + lait

- Matcha Nature 6€
- Matcha Vanille 6€
- Matcha Noisette : 6€
- Matcha Caramel : 6€
- Matcha Purée de pistache 7€
- Supplément gourmand : +2€
- Dirty : +1€

English Menu



Soft Jus de Fruit

Artisanaux Patrick Font

Coca Cola ou Coca zéro

4.80€



Orange pressée 6€

Eau minérale

Eau gazeuse

50 cl / 4€50

1L / 8 €

Fraise - Pomme - Abricot -

Pomme Framboise - 6€
Pamplemousse -
Jus d'orange bio

Les pétillants Schorle

6€ Rhubarbe
Cassis
Pomme

Côté salé

Avocado 13€

Pain de campagne, tapenade de poivrons, avocat écrasé, zaatar, ricotta, grenades, amandes, œuf mollet et sa sauce hollandaise, bouquet de salade

Le mimo 13€

2 tranches de brioche au beurre, cream cheese, œuf mimosa, thon, roquette, œuf dur, sauce hollandaise, bouquet de salade

Egg Brioche 14€

2 toasts de brioche au beurre, cheddar, avocat écrasé, œufs mollets, grenades sauce hollandaise, bouquet de salade

Le fougou 14€

Façon croque, pain brioché, cheddar, avocat, épinards, oignons frits, bacon, bouquet de salade

Le brunchy 13€

Croissant au beurre, œufs brouillés, bacon caramélisé, saucisses (dinde et veau) roquette, bouquet de salade

La gourmande 14€

Brioche perdue au parmesan, copeaux de parmesan, ricotta ail et fines herbes, pickles d'oignons rouges, tomates séchées, tomates cerises, noisettes, persil, bouquet de salade

Pistachio pancakes 12€

Pancakes à la pistache, coulis fruits rouges, pépites de chocolat blanc, pistaches hachées, banane et fruits de saison

Pancakes lover 12€

Pancakes moelleux sauce au choix : **chocolat noir ou sirop d'érable** banane, fruits de saison cacahuètes caramélisées

Smoothie bowl 10€

Smoothie banane, fruits rouges et noix de coco, granola, noix de coco râpée, banane et fruits de saison

Gourmandises du jour

N'hésitez pas à jeter un oeil sur notre buffet, des nouveautés tous les jours

Formule brunch

Un plat côté salé

+

Un plat côté sucré

+

Une boisson chaude

lait d'avoine + 1€
supp gourmand + 2€

+

Infusion glacée maison ou

jus de pomme
orange pressée : + 2€

29€

Mercredi au Samedi

8h30 - 15h







plat végétarien



English Menu

Nos extras

+2€ saumon fumé
+2€ bacon caramélisé 
+3€ poulet pané

+2€ pain sans gluten 
+ 2€ bacon végétal 
+3€ saucisse végétal 

Menu Kids

10€ jusque 10 ans

Une assiette composée de :
poulet pané,
tartine avocat,
œuf mimosa, fromage,
gâteau chocolat et fruits

+ un sirop de fraise
ou un jus de pomme

+ un ticket de manège
(Carrousel place Condorcet)



Côté sucré

Brioche nuts 12€

Brioche perdue toastée façon crunchy noisettes, caramel beurre salé, noisettes entières et hachées, banane et fruits de saison

Brioche gourmande 12€

Brioche perdue toastée, pâte à tartiner, banane et fruits de saison

THÉS NOIRS

GRANOLA D'HIVER

RAISIN, NOIX DE PÉCAN, SARRASIN, SIROP D'ÉRABLE

PECAN PIE

NOIX DE PÉCAN, NOISETTE, AMANDE, PISTACHE ET MIEL

TOUR EIFFEL

VANILLE, AMANDE ET HUILE ESSENTIELLE DE ROSE

NOSY BEY

PÊCHE DE VIGNE, VANILLE

PAUL ET VIRGINIE

FRUITS ROUGES, VANILLE, CARAMEL

L'ORIENTAL

FRUIT DE LA PASSION, PÊCHE DE VIGNE ET FRAISE DES BOIS

EARL GREY FLEURS

JARDIN BLEU

FRAISE, RHUBARBE, FRAISE DES BOIS

COQUELICOT GOURMAND

COQUELICOT, FRAMBOISE, CERISE, VIOLETTE, VANILLE, AMANDE AMÈRE, BISCUIT

AGRUMES

CITRON, CITRON VERT, PAMPLEMOUSSE, ORANGE DOUCE, ORANGE SANGUINE, MANDARINE, CLÉMENTINE, BERGAMOTE

GRAND GOÛT RUSSE

LA VIVACITÉ FRAÎCHE ET FRUITÉE DU CITRON CAVIAR ASSOCIÉE À LA PUISSANCE PARFUMÉE DE LA BERGAMOTE

4,5,6 CUEILLIR DES CERISES

FRAMBOISE, FLEUR DE SAKURA, FRAISE DES BOIS, CERISE, CASSIS, CRANBERRY

ANICHAÏ

BAIES DE ROSE, GINGEMBRE, CLOU DE GIROFLE, CARDAMOME

THÉS NATURES

CEYLAN OP SUPÉRIEUR

UNE THÉ IDÉAL POUR UNE DÉGUSTATION L'APRÈS MIDI

STRONG BREAKFAST

MÉLANGE DE CEYLAN, DARJEELING ET D'ASSAM

ASSAM SUPÉRIEUR G.F.O.P

UN THÉ À DÉGUSTER AVEC UNE POINTE DE LAIT

SMOKEY LAPSANG

THÉ FUMÉ

YUNNAN VERT

JASMIN

ROOIBOS

Le rooibos est une infusion aux vertus antioxydantes, naturellement sans théine et très faible en tanins Son infusion donne une boisson très agréable, ronde et légèrement sucrée, à savourer toute la journée.

ROOIBOS CARROT CAKE

ÉPICES, FRUITS À COQUES

ROOIBOS PECAN PIE

AMANDE MIEL NOIX DE PECAN PISTACHE NOISETTE

ROOIBOS CHAI

GINGEMBRE, CARDAMOME, BAIE ROSE, CANNELLE, CLOUS GIROFLE

ROOIBOS PAUL ET VIRGINIE

CERISE, FRAISE, FRAMBOISE, CARAMEL, VANILLE

ROOIBOS BALI

LITCHI, PAMPLEMOUSSE, PÊCHE DE VIGNE ET ROSE

ROOIBOS JARDIN BLEU

RHUBARBE, FRAISE, FRAISE DES BOIS

OOLONG

Le Oolong est un thé dont l'oxydation a été interrompue en cours de processus.

EXOTIC

LE FRUIT DE LA PASSION, LA MANGUE ET LE LITCHI VOUS OFFRE UNITÉ AUX AGRÉABLES NOTES EXOTIQUES

WEEK END À PARIS

FLEURS DE SAKURA ET DE PÊCHER, AMANDE ET ROSE. UN MÉLANGE FIN ET SUBTIL

MAISON DE FAMILLE

VANILLE, SARASIN, CLEMENTINE

THÉS VERTS

CERISIER DE CHINE

SUBTIL MÉLANGE PARFUMÉ À LA CERISE

PAUL ET VIRGINIE

FRUITS ROUGES ROUGES, VANILLE ET CARAMEL

BALI

LITCHI, PAMPLEMOUSSE, PÊCHE DE VIGNE ET HUILE ESSENTIELLE DE ROSE

BLOSSOM SEASON

FLEURS DE CERISIER SAKURA, FRAISE

CALYPSO MANGO

THÉ VERT AU JASMIN, MANGUE

JARDIN VERT

RHUBARBE, FRAISE

MACARON CASSIS VIOLETTE

AMANDE, VIOLETTE, CASSIS

1,2,3 JE M'EN VAIS AU BOIS

CERISE, FRAMBOISE, FRAISE, GROSEILLE, CASSIS, MENTHE

NUIT À VERSAILLES

BERGAMOTE, KIWI, PÊCHE JAUNE, FLEUR D'ORANGER, FLEUR DE VIOLETTE

MISS DAMMANN

GINGEMBRE ET PARFUMS FRUITÉS ET ACIDULÉS DU CITRON ET DU FRUIT DE LA PASSION

MINTY TEA

THÉ VERT À LA MENTHE

JOLI COEUR

ABRICOT, BERGAMOTE, VANILLE

L'ORIENTAL

FRUIT DE LA PASSION, PÊCHE, FRAISE

FIDJI VERT

CITRON, CITRONNELLE, GINGEMBRE

GENMAICHA

THÉ VERT SENCHA, RIZ SOUFFLÉ, RIZ TORRÉFIÉ

THÉS BLANCS

Thé précieux par excellence, le thé blanc est un produit rare puisque l'essentiel de sa production se limite géographiquement à la province chinoise du Fujian.

PASSION DE FLEURS

ROSE, D'ABRICOT ET DE FRUITS DE LA PASSION

BELLA BLANCA

MANGUE, BERGAMOTE, AMANDE

BALI

LITCHI, PAMPLEMOUSSE, PÊCHE, ROSE, JASMIN

CARCADET

Le Carcadet appelé bissap en Afrique. Son infusion à la belle couleur rubis et à la saveur acidulée rappelant les fruits rouges

NUIT D'ÉTÉ

HIBISCUS FRAMBOISE, CREME, FRAISE

RÊVE DE FLEURS

HIBISCUS, CASSIS, LAVANDE, RÉGLISSE

PASSION FRAMBOISE

HIBISCUS, FRAMBOISE, FRUIT DE LA PASSION

CASSIS MENTHE

TISANE

TISANE DU BERGER

VERVEINE TILLEUL MENTHE

TISANE DES MERVEILLES

VERVEINE, TILLEUL, RHUBARBE, FRAMBOISE, FRAISE, DATTE, ROSE

TISANE NUIT À VERSAILLES

VERVEINE, TILLEUL, BERGAMOTE, KIWI, FLEUR D'ORANGER, VIOLETTE, PÊCHE

TISANE BALI

VERVEINE, TILLEUL, PAMPLEMOUSSE, LITCHI, ROSE