

Brunch

CÔTÉ SALÉ



Cosmos 14€

Croissant au beurre, sauce cheddar, avocat, poêlée de champignons, saumon, sauce mayonnaise sriracha, oeuf au plat, bouquet de salade



Edelweiss 14€

Façon croque, pain brioché, emmental, camembert, courgettes, bacon, noix, pickles d'oignons rouges et bouquet de salade



Gentiane 14€

Tranche de brioche au beurre, cream cheese à la butternut rôtie et épicée, roquette, jambon cru, oeuf mollet, sauce hollandaise tomatée et graines de courge, bouquet de salade



Hortensia 14€

Pain de campagne, tapenade de poivrons, avocat écrasé, zaatar, féta, grenades, amandes, oeuf mollet et sa sauce hollandaise, bouquet de salade, gouttes de poivron



Narcisse 14€

Brioche perdue, houmous de potiron au parmesan, pickles de carottes, copeaux de parmesan, graines de courge, oeuf au plat, bouquet de salade



Dahlia 14€

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



ENGLISH MENU

NOS EXTRAS

- +2€ saumon fumé
- +2€ bacon caramélisé
- +3€ poulet pané
- +2€ pain sans gluten
- +2€ bacon végétal

plat végétarien

FORMULE BRUNCH

UN PLAT CÔTÉ SALÉ

+

UN PLAT CÔTÉ SUCRÉ

UNE BOISSON CHAUDE

lait d'avoine +1€
supplément gourmand +2€

+

INFUSION GLACÉE MAISON
OU UN JUS DE POMME

orange pressée + 2€
thé glacé pêche, bière, coca, eau 50CL, jus pétillant +3€

Mercredi au Samedi

08h30 - 15h00

1 formule = 1 personne

30 € PAR PERSONNE



MENU KIDS

Une assiette composée de :

- poulet pané
- tartine avocat
- baby carotte
- oeuf au plat
- fromage
- gâteau au chocolat
- fruits

+
un sirop de fraise ou
un jus de pomme

+
un goodies de la
boutique Gisèle

11€

9 passage Talleyrand, 51100 Reims

CÔTÉ SUCRÉ



Iris 12€

Brioche perdue, pâte à tartiner, banane, fruits de saison, cacahuètes caramélisées et brisures de corn flakes



Camélia 11€

Overnight porridge aux flocons d'avoine, lait d'avoine, fromage blanc, sirop d'érable, compote de pomme à la cannelle, peanut butter, banane, pépites de chocolat noir, noisettes hachées



Bouton d'or 13€

Pancakes aux 4 épices, caramel beurre salé, banane, pépites de chocolat blanc, amandes effilées torréfiées



Coquelicots 12€

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



Capucine 12€

Brioche perdue, pomme à la cannelle, sirop d'érable, noisettes hachées, amandes effilées torréfiées, noix de pécan

Gourmandises du jour

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



JUSQUE 10 ANS



Boissons

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€
Lait d'avoine : +1€
Dirty (shot d'expresso) : +1€



ENGLISH MENU

JUS DE FRUITS

Artisanaux Patrick Font

Fraise

Pomme

Abricot

Pomme - Framboise

Pamplemousse

Jus d'orange bio

6€

Les pétillants Schorle

Rhubarbe

Cassis

Pomme

6€

CAFÉ LATTE

Expresso + sirop monin + lait

Latte Spéculos

Latte Coco

Latte Vanille

Latte Pistache

Pumpkin Spice Latte

Supplément gourmand : +2€

Lait d'avoine : +1€

Dirty (shot d'expresso) : +1€



6€

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€

Supplément gourmand : +2€

Lait d'Avoine: +1€

Dirty (shot d'expresso) : +1€



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€

THÉ

Voir notre sélection DAMMANN
sur notre carte de thés

5.50€



WINTER DRINKS

Chaï latte

Épices, thé noir

Chaï latte vanille

Épices, thé noir, sirop de
vanille

Golden Latte

Curcuma, cannelle, poivre,
gingembre

Jus de pomme chaud épicé

Cannelle, clous de girofle

Supplément gourmand : +2€

Lait d'avoine : +1€

Dirty (shot d'expresso) : +1€

6€

BULLES CHAMPENOISES

Bière blonde de Reims

6,50€

Bouteille de Champagne

"Le Mesnil"

100% Chardonnay

50€



SOFT

Coca Cola ou Coca Zéro 4.80€

Orange pressée 6€

Eau minérale

Eau gazeuse

50 cl / 4€50

1L / 8 €



Carte des thés

5.50€

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

Cannelle, gingembre, carotte, amande, noix de pécan, biscuit

ROOIBOS PECAN PIE

Amande, miel, noix de pécan, pistache, noisette

ROOIBOS CHAI

Gingembre, cardamome, baie rose, cannelle, girofle

ROOIBOS PAUL ET VIRGINIE

Cerise, fraise des bois, framboise, groseille, caramel, vanille

ROOIBOS BALI

Litchi, pamplemousse, pêche de vigne, rose, thé vert au jasmin

ROOIBOS JARDIN BLEU

Rhubarbe, fraise, fraise des bois

TISANE DU BERGER

Verveine, tilleul, menthe poivrée, fleur d'oranger, citronnelle

TISANE DES MERVEILLES

Verveine, tilleul, rhubarbe, framboise, fraise, garigouette, datte, rose, fleur d'oranger

TISANE NUIT À VERSAILLES

Verveine, tilleul, bergamote, kiwi, fleur d'oranger, violette, pêche

TISANE BALI

Verveine, tilleul, pamplemousse, pêche, rose, litchi

TISANE CAMOMILLE

TISANES

CERISIER DE CHINE

Cerise

PAUL ET VIRGINIE

Cerise, fraise, fraise des bois, framboise, caramel, groseille, vanille

BALI

Thé vert au jasmin, litchi, pamplemousse, pêche de vigne, rose

BLOSSOM SEASON

Fleurs de cerisier sakura, fraise

CALYPSO MANGO

Thé vert au jasmin, mangue

SPICY COCO

Cannelle, cardamome, baie rose, girofle, noix de coco, fruit de la passion

JARDIN VERT

Rhubarbe, fraise des bois

MACARON CASSIS VIOLETTE

Biscuit, amande, violette, cassis

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

Cerise, framboise, myrtille, fraise des bois, groseille, cassis, menthe poivrée

NUIT À VERSAILLES

Bergamote, kiwi, pêche, fleur d'oranger, violette

MISS DAMMANN

Gingembre, citron vert, fruit de la passion

MINTY TEA

Thé vert, feuilles de menthe poivrée

JOLI COEUR

Abricot, bergamote, vanille

L'ORIENTAL

Fruit de la passion, pêche de vigne, fraise

FIDJI VERT

Citron vert, citronnelle, gingembre, écorces de citron

CEYLAN OP SUPÉRIEUR

Subtile et parfumée

THÉS NATURES

STRONG BREAKFAST

Mélange de Ceylan, Darjeeling et d'Assam

ASSAM SUPÉRIEUR G.F.O.P

Idéal avec du lait

SMOKEY LAPSANG

Notes épicées et boisées

YUNNAN VERT

Thé vert de Chine vert

GENMAÏCHA

Thé vert Sencha, riz torréfié et soufflé

JASMIN CHUNG HAO



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, abricot et fruit de la passion

BELLA BLANCA

Mangue, bergamote, amande

BALI BLANC

Litchi, pamplemousse, pêche de vigne, rose, jasmin

THÉS BLANCS

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

EXOTIC

Fruit de la passion, mangue, litchi

WEEK-END À PARIS

Fleurs de cerisier et de pêcher, amande, rose

MAISON DE FAMILLE

Vanille, sarrasin, clémentine, caramel

OOLONGS

THÉS VERTS

GRANOLA D'HIVER

Baies de goji, riz soufflé, noix de pécan, sarrasin, sirop d'érable, raisin, noix de pécan

PECAN PIE

Noix de pécan, noisette, amande, pistache et miel

TOUR EIFFEL

Vanille, amande, rose

NOSY BEY

Pêche de vigne, vanille

PAUL ET VIRGINIE

Vanille, caramel, framboise, fraise, groseille, cerise

L'ORIENTAL NOIR

Fruit de la passion, pêche de vigne, fraise des bois

EARL GREY FLEURS

Bergamote, pétales de fleur

JARDIN BLEU

Rhubarbe, fraise, fraise des bois

COQUELICOT GOURMAND

Coquelicot, framboise, cerise, violette, vanille, amande, biscuit

AGRUMES

Citron, citron vert, pamplemousse, orange, mandarine, clémentine, bergamote

GRAND GOÛT RUSSE

Citron caviar, bergamote

4,5,6 CUEILLIR DES CERISES

Framboise, baie noire, fleur de sakura, fraise des bois, cassis, cranberry

ANICHAI

Baie rose, gingembre, girofle, cardamome

THÉS NOIRS

CARCADETS

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, pomme, framboise, crème, fraise

RÊVE DE FLEURS

Hibiscus, pomme, feuille de cassis, lavande, réglisse

PASSION FRAMBOISE

Hibiscus, pomme, framboise, fruit de la passion

CASSIS MENTHE

Hibiscus, cassis, menthe poivrée, myrtille

PROVENCE

Gingembre, citron vert, fruit de la passion

SAMBA

Hibiscus, pomme, mangue, fruits tropicaux



CARCADET DE NOËL

Hibiscus, baie rose, pomme, amande, cardamome, vanille, pain d'épices

CHRISTMAS TEA VERT

Cannelle, vanille, amande, orange, gingembre

NOËL À PEKIN

Ananas, fruit de la passion, mangue, bergamote

NOËL À LONDRES

Cannelle, vanille, pomme, amande, gingembre

NOËL À PARIS

Cerise, pain d'épices, amande, gingembre

CHRISTMAS TEA NOIR

Orange, caramel, ananas, marasquin

ROOIBOS DE NOËL

Baie rose, gingembre, orange, pain d'épices, girofle, cerise

TISANE DE NOËL

Chocolat, réglisse, cardamome, cannelle, gingembre, girofle, poivre, baie rose

THÉS DE NOËL

