

CHOCOLAT

Chocolat 5.50€

Chocolat à l'ancienne 6€

Gingembre, cannelle, clous de girofle et noix de muscade

Chocolat blanc 6€

Chocolat chaud kids + chamallow 4€

LES ÉPICÉES

Chaï latte 6€

cannelle cardamome, gingembre, thé noir

Golden latte 6€

cannelle, curcuma, gingembre, poivre, sucre

THÉ

Voir notre sélection DAMMANN sur notre carte de thés

5.50€

MATCHA ANATAE

Le matcha est un thé vert réduit en poudre fine il est reconnu pour ses propriétés énergisantes et antioxydantes

Matcha cérémonie 4.90€

préparé traditionnellement avec de l'eau

Matcha latte 6€

CAFÉ

Expresso / Café Allongé 2.80€

Noisette 2.90€

Américano 4€

Double expresso 3.80€

Cappuccino 4.80€

Café latte 4.90€

Boissons

NOS ÉDITIONS LIMITÉES

"GLACÉES"

7€

RED VELVET LATTE

Boisson à base de lait avec de la purée de framboise, du chocolat et du café

ICE MATCHA OU ICE LATTE

à base de purée de fruits

-Fraise

-Framboise

-Pêche



LONDON FOG

6€

Earl Grey Fleurs + shot d'expresso + lait

PERSONNALISEZ VOS BOISSONS

+1€

NOS LAITS VÉGÉTAUX +1€

Lait d'avoine

Lait de coco



NOS SIROPS +1€

Caramel

Coco

Fraise

Hibiscus

Lavande

Noisette

Pistache

Rose

Vanille

Violette

POUR PLUS DE GOURMANDISES +1€



Purée de pistache

Shot d'expresso

Orange pressée 6€

Sirop à l'eau 4€

Verre de lait 4€



ENGLISH MENU

THÉS GLACÉS

Thé glacé pêche 5.50€

De chez Fine

Infusion glacée maison au choix

Dammann sans sucre et sans théine

Samba

(hibiscus, fruits tropicaux)

Nuit d'été

(hibiscus, fruits rouges)

JUS DE FRUITS

6€

JUS ARTISANAUX

Abricot

Fraise

Jus d'orange bio

Jus tropical

Pamplemousse

Pomme

Pomme - Framboise

JUS PÉTILLANTS SCHORLE

Cassis

Citron menthe

Pomme

Rhubarbe

SOFT

Coca Cola / Coca Cherry / Coca zéro

4.80€

Eau minérale

Eau gazeuse

50 cl / 4€

1L / 6€

BULLES CHAMPENOISES

Bière blonde de Reims 6,50€

Bouteille de Champagne 50€

"Le Mesnil" 100% Chardonnay

Champagne à la coupe 9,50€

Le mimosa 10,50€

Cocktail à base de champagne et de jus d'orange





Brunch

COTÉ SALÉ



Hortensia 14€

Pain de campagne, tapenade de poivrons, avocat écrasé, zaatar, maïs, feta, grenades, noisettes hachées, œuf mollet et sa sauce hollandaise, bouquet de salade, gouttes de poivron



Pivoine 14€

Brioche perdue, boursin, noix, tomates, roquette, mozzarella, basilic, œuf au plat, sauce hollandaise au pesto



Dahlia 14€

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



Anémone 14€

Tartine, crème de mozzarella à la pistache, tomates cerises, rondelles de carotte au vinaigre, aubergines rôties, courgettes, pois chiches grillés, pistache hachée, sauce pistache

Pétunia 14€

Croissant au beurre, sour cream, roquette, avocat, saumon, œuf poché, noisettes hachées, sauce hollandaise

Bégonia 14€

Façon croque pain brioché, cream cheese, épinards, oignons rouges, coleslaw moutarde-miel, mortadelle, chèvre, noix

plat végétarien



ENGLISH MENU

NOS EXTRAS

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



FORMULE BRUNCH

UN PLAT CÔTÉ SALÉ

+

UN PLAT CÔTÉ SUCRÉ

UNE BOISSON CHAUDE

laits végétaux, sirop, purée de pistache, dirty -1€

+

INFUSION GLACÉE MAISON OU UN JUS DE POMME

les éditions limitées glacées et orange pressée - 2€
thé glacé pêche, bière, coca, eau 50CL, jus pétillant -3€
Cocktail Mimosa -4€

Mercredi au samedi

jusque 15h00

1 formule = 1 personne

30€



CÔTÉ SUCRÉ

Coquelicots 12€

Pancakes moelleux, sauce au choix : caramel beurre salé ou sirop d'érable, banane, cacahuètes caramélisées, fruits de saison

Hibiscus 12€

Pancakes moelleux avec une sauce au chocolat, sirop d'hibiscus, amandes effilées torréfiées, banane et fruits de saison

Magnolia 12€

Fromage blanc, banane, pudding de chia au matcha, coco râpée, fruits de saison, granola maison

Jasmin 12€

Croissant fourré à la pâte à tartiner, banane, praliné, noisettes hachées, fruits de saison

Rose 13€

Brioche perdue, éclats de pistache, purée de pistache, sirop de rose, fruits rouges

Gourmandises du jour

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

Menu kids 11€

JUSQUE 10 ANS

Une assiette composée de :

- Poulet pané
 - Mini pancake
 - Tomates cerises
 - Oeuf au plat
 - Fromage
 - Gâteau au chocolat
 - Fruits
- + un sirop de fraise ou un jus de pomme + une surprise



ROOIBOS

Le rooibos est une infusion aux vertus antioxydantes, naturellement sans théine et très faible en tanins.

ROOIBOS BALI

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

ROOIBOS CARROT CAKE

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

ROOIBOS CHAÏ

Gingembre, cardamome, baie rose, cannelle, girofle

ROOIBOS JARDIN BLEU

Rhubarbe, fraise, fraise des bois

ROOIBOS PECAN PIE

Amande, miel, noix de pécan, pistache, noisette

ROOIBOS PAUL ET VIRGINIE

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

TISANES

TISANE BALI

Verveine, tilleul, pamplemousse, pêche, rose, litchi

TISANE CAMOMILLE

TISANE DES MERVEILLES

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

TISANE DU BERGER

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

TISANE NUIT À VERSAILLES

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

THÉS NATURES

ASSAM SUPÉRIEUR G.F.O.P

Idéal avec du lait

CEYLAN OP SUPÉRIEUR

Subtile et parfumée

GENMAÏCHA

Thé vert Sencha, riz torréfié et soufflé

JASMIN CHUNG HAO

SMOKEY LAPSANG

Notes épicées et boisées

STRONG BREAKFAST

Mélange de Ceylan, Darjeeling et d'Assam

YUNNAN VERT

Thé vert de Chine vert

OOLONGS

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

EXOTIC

Fruit de la passion, mangue, litchi

MAISON DE FAMILLE

Vanille, sarrasin, clémentine, caramel

WEEK-END À PARIS

Fleurs de cerisier et de pêcher, amande, rose

Carte des thés

5.50€

CARCADETS

Le Carcadet appelé aussi bissap saveur acidulée sans théine, sans sucre

CASSIS MENTHE

Hibiscus, cassis, menthe poivrée, myrtille

NUIT D'ÉTÉ

Hibiscus, pomme, framboise, crème, fraise

PASSION FRAMBOISE

Hibiscus, pomme, framboise, fruit de la passion

PROVENCE

Gingembre, citron vert, fruit de la passion

RÊVE DE FLEURS

Hibiscus, pomme, feuille de cassis, lavande, réglisse

SAMBA

Hibiscus, pomme, mangue, fruits tropicaux

THÉS VERTS

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

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

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

CERISIER DE CHINE

Cerise

FIDJI VERT

Citron vert, citronnelle, gingembre, écorces de citron

JARDIN VERT

Rhubarbe, fraise des bois

JOLI COEUR

Abricot, bergamote, vanille

L'ORIENTAL

Fruit de la passion, pêche de vigne, fraise

MACARON CASSIS VIOLETTE

Biscuit, amande, violette, cassis

MINTY TEA

Thé vert, feuilles de menthe poivrée

MISS DAMMANN

Gingembre, citron vert, fruit de la passion

NUIT À VERSAILLES

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

PAUL ET VIRGINIE

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

SPICY COCO

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

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

BALI BLANC

Litchi, pamplemousse, pêche de vigne, rose, jasmin

BELLA BLANCA

Mangue, bergamote, amande

PASSION DE FLEURS

Rose, abricot et fruit de la passion

THÉS DE NOËL

CARCADET DE NOËL

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

CHRISTMAS TEA NOIR

Orange, caramel, ananas, marasquin

CHRISTMAS TEA VERT

Cannelle, vanille, amande, orange, gingembre

NOËL À LONDRES

Cannelle, vanille, pomme, amande, gingembre

NOËL À PARIS

Cerise, pain d'épices, amande, gingembre

NOËL À PEKIN

Ananas, fruit de la passion, mangue, bergamote

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 NOIRS

4, 5, 6 CUEILLIR DES CERISES

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

AGRUMES

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

ANICHAÏ

Baie rose, gingembre, girofle, cardamome

COQUELICOT GOURMAND

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

EARL GREY FLEURS

Bergamote, pétales de fleur

GRANOLA D'HIVER

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

GRAND GOÛT RUSSE

Citron caviar, bergamote

JARDIN BLEU

Rhubarbe, fraise, fraise des bois

L'ORIENTAL NOIR

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

NOSY BEY

Pêche de vigne, vanille

PECAN PIE

Noix de pécan, noisette, amande, pistache et miel

PAUL ET VIRGINIE

Vanille, caramel, framboise, fraise, groseille, cerise

TOUR EIFFEL

Vanille, amande, rose