

CHOCOLAT

Chocolat 5.50€

Chocolat à l'ancienne 6€

Gingembre, cannelle, clous de girofle et noix de muscade

Chocolat blanc 6€

Chocolat kids + chamallow 4€

LES ÉPICÉES

Chai 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€

UBE LATTE

6€

Boisson violette douce et sucrée à base de patate douce subtilement parfumée à la vanille Bourbon un mélange onctueux et riche en antioxydants

MATCHA ANATAE

Matcha cérémonie 4.90€

Préparé traditionnellement avec de l'eau (70 cl)

Matcha latte 6€
(Possible en frappé)



CAFÉ

Expresso / Café Allongé 2.50€

Noisette 2.60€

Américano 4€

Double expresso 3.80€

Cappuccino 4.80€

Café latte 4.90€

(Possible en frappé)



ENGLISH MENU

Boissons

NOS ÉDITIONS "GLACÉES"

RED VELVET LATTE

Chocolat, expresso, lait, purée de framboise

7€

SPRITZ MATCHA MELON

Matcha, limonade, sirop de melon

7€

ICE MATCHA / ICE UBE LATTE

à base de purée de fruits au choix :



Fraise
Framboise
Pêche

7€

NEW

PERSONNALISEZ VOS BOISSONS *

*MATCHA, LATTE, CHOCOLAT, SIROP À L'EAU

NOS LAITS VÉGÉTAUX

Lait d'avoine
Lait de coco +1€

POUR PLUS DE GOURMANDISES

+1€

Purée de pistache
Shot d'expresso

NOS SIROPS +1€

- | | |
|-----------|----------|
| Caramel | Noisette |
| Coco | Pêche |
| Fraise | Pistache |
| Framboise | Rose |
| Hibiscus | Vanille |
| Lavande | Violette |



ORANGE PRESSÉE

6€

avec amour



SIROP À L'EAU 4€
VERRE DE LAIT 4€

THÉS GLACÉS

Thé glacé pêche
De chez Fine

Infusion glacée maison au choix :

sans sucre et sans théine

Samba

(hibiscus, fruits tropicaux)

Nuit d'été

(hibiscus, fruits rouges)

5.50€

JUS DE FRUITS

JUS ARTISANAUX "PATRICK FONT"

- Abricot
- Fraise
- Jus d'orange bio
- Jus tropical
- Pomme - Framboise
- Pamplemousse
- Pomme

6€

JUS PÉTILLANTS "SCHORLE"

- Citron-Menthe
- Cassis
- Limonade bio
- Rhubarbe
- Pomme

6€

COCA - COLA

- Coca Cola
- Coca Cherry
- Coca zéro

4,80€

EAU

- Eau plate
- Eau gazeuse

50 CL / 4€
1L / 6€

BULLES CHAMPENOISES

Bière blonde de Reims

Tête de chou "Amoureuse"
Bière blonde : Mangue/Passion

Tête de chou "Blanche"
Bière blanche et blonde : Gingembre

Bouteille de Champagne 50€
OU

à la coupe 9,50€

Blanc de Blanc "Charlot Victor"

Le mimosa 9€50

Cocktail à base de champagne & de jus d'orange frais



COTÉ SALÉ

BRUNCH

HORTENSIA

14€

Tartine aux graines, tapenade de poivrons, avocat écrasé, zaatar, maïs, feta, grenades, noisettes hachées, œuf mollet, sauce hollandaise, gouttes de poivron, bouquet de salade

DAHLIA

14€



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

PÉTUNIA

14€

Croissant au beurre, sour cream, roquette, avocat, saumon, œuf mollet, noisettes hachées, sauce hollandaise, bouquet de salade

✓ plat végétarien



PIVOINE

14€

Brioche perdue, boursin, noix, tomate, roquette, mozzarella, basilic, œuf au plat, sauce hollandaise au pesto, bouquet de salade



ANÉMONE

14€



Tartine aux graines, crème de mozzarella à la pistache, tomates cerises, carottes au vinaigre, aubergines rôties, courgettes, pois chiches grillés, pistache hachée, sauce pistache, bouquet de salade

BÉGONIA

14€

Croque pain brioché, cream cheese, épinards, oignons rouges, coleslaw moutarde-miel, mortadelle, chèvre, noix, bouquet de salade



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 (shot d'expresso) +1€



INFUSION GLACÉE MAISON :
SAMBA OU UN JUS DE POMME

Orange pressée + 2€

Thé glacé pêche, bière, coca, eau 50CL, jus fruits et pétillant +3€

Cocktail Mimosa +4€

*Sauf éditions glacées

Mercredi au samedi
jusque 15h00

1 formule = 1 personne

30€

♥ : Plat coup de coeur

CÔTÉ SUCRÉ

COQUELICOTS

12€

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

MAGNOLIA

12€

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

ROSE

13€



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

HIBISCUS

12€



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

JASMIN

12€

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

GOURMANDISES DU JOUR

N'hésitez pas à jeter un œil sur notre buffet, des nouveautés tous les jours (possible dans la formule brunch)

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
+
surprise

ROOIBOS

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

BALI

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

CARROT CAKE

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

CHAI

Gingembre, cardamome, baie rose, cannelle, girofle

JARDIN BLEU

Rhubarbe, fraise, fraise des bois

PECAN PIE

Amande, miel, noix de pécan, pistache, noisette

PAUL ET VIRGINIE

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

TISANES

BALI

Verveine, tilleul, pamplemousse, pêche, rose, litchi

CAMOMILLE

DES MERVEILLES

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

DU BERGER

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

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 LAPSENG

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€

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

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

Hibiscus, pomme, orange, abricot, pêche

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 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