

Tea time



Thés noirs

Darjeeling Bio

Grand Earl Grey

Earl Grey fleurs bleus:

Anastasia:

mélange russe de thés de Chine et de Ceylan, aromatisés bergamote, citron, citron vert et fleurs d'oranger.

Lapsang Souchong:

thé noir fumé et savoureux

Oolong Caramel beurre salé:

thé Oolong, Voyage en Normandie (morceaux de caramel et papillons blancs en sucre)

Marie Antoinette:

thé de ceylan, inspiration des jardins de Marie Antoinette à Versailles (la douceur des pommes du verger couplée aux saveurs de roses)

Esprit de Noël:

oh oh oh

English Breakfast:

sachets de thé/Tea bags

Infusions

African Rooibush Bio

Nectar Royal

Blanche Neige:

Rooibos, écorce d'orange, baton de cannelle, grenade, morceaux amande, flocons de coco, pétales de rose et de sucre, fleurs de grenade

Praluline:

Rooibos, sirop d'érable déshydraté, amandes en éclat, vanille, fleurs de carthame.

Inner Beauty:

Alchemille, aubépine, anis, fleurs de framboisier, pelure de synorrhodon, feuilles de mélisse, fenouil, cumin, écorce de cannelle, maté vert, cardamome, millepertuis, poivre noir et fleurs de mauve

Romarin

production de mon jardin

Menthe:

production de mon jardin

Verveine:

production de mon jardin

Nos fournisseurs : le Comptoir Français du thé, les thés Mariage, les thés Damman, Kusmi Tea, L'APEI de Caen (insertion de travailleurs handicapés), mes voyages et ma production.

Thés verts

Sencha Bio:

thé vert aux feuilles plates

Bancha:

thé vert aux feuilles plates et longues

Gunpowder:

thé vert, feuilles roulées

Gunpowder:

thé vert, feuilles roulées

Tulsi Green Tea:

organic indian green tea

Grand Earl Grey Sencha:

thé vert Sencha, agrumes, fleurs de bleuet et de souci

Jasmin:

thé vert au jasmin

Cosy Camomille:

*50% thé vert Fairtrade,
47,5% fleurs de camomille
et arômes de vanille*

Fleurs de jasmin:

*la délicatesse d'une fleur
qui s'épanouit devant vous*

Genmaicha:

thé vert, grains de riz grillés et soufflés

Kimono:

*Thé Vert, inspiration picturale
aux saveurs de pêche et d'abricot,
agrémenté de pétales de roses et de bleuet*

Japan Lime:

Thé vert et le plaisir du citron confit

Paris Marais:

Thé vert, note citronnée, gingembre rosé

Bali:

*Thé vert, thé vert au jasmin,
pétales et arômes de fleurs (litchi,
pamplemousses, pêche de vigne),
huile essentielle de rose*

Bali:

*Thé vert, thé vert au jasmin,
pétales et arômes de fleurs (litchi,
pamplemousses, pêche de vigne),
huile essentielle de rose*

Matcha:

*thé vert cuit à la vapeur
et moulu sur pierre de Shizuoka*

Infusion accadienne:

cerises, cramberrys et agrumes

Boisson glacée

La source des maoris (glacé):

fleurs d'hibiscus, écorce d'églantier, morceaux de pomme, kiwi et fraise

Thé blanc

Cheveux d'anges:

thé blanc de Pai Mu Tan, éclats de fèves de cacao.

L'ardoise



Planches

1 saucisson ou 1 pâté ou 1 fromage	10€
Mix charcuterie	15€
Mix 2 fromages	15€
Mix saucisson & fromage	15€
Mix crudités (houmous, crudités de saison, salade verte)	15€
Boî de salade verte	5€

Vin

Capucine's verre	5€
Bouteille (blanc, rouge, rosé)	18€

Bouteille Cidre

Les chambres de capucine	10€
--------------------------	-----



Vins blanc

IGP OC - Cuvée Capucine 2017 - Le Hameau des Ollieux
 Pouilly Fumé AOP 2017 - Domaine Figeat - Les Chaumiennes
 Bourgogne AOP - Agriculture Biologique -2015- Domaine René LEQUIN-COLIN (Chardonnay)

Vins Rosé

Vin de pays : Corbières "Cuvée Capucine" 2017
 Cotes du roussillon AOP mirafiors 2016 Domaine Lafage
 Cotes de provence 1er de figuière 2015 -AB- Domaine St André de Figuières

Vins Rouge

Vin de pays : Merlot "Cuvée Capucine" 2016
 Saumur Champigny AOP 2017 - AB- Terres Rouges - Domaine Arnaud Lambert
 Medoc AOP 2012- Cru Bourgois- Château Poitevin

Bulles

Cremant de Loire AOP - Domaine Arnaud Lambert
 Champagne AOP But - Champagne Mandois
 Cidre - Agriculture Biologique - Domaine de la Flagerie
 Poiré

Bière (33cl)

Bières normandes biologiques- Brasserie La Lie

Sans alcool

Jus de pomme - Agriculture Biologique - Les Vergers de Ducy
 Coca-cola / Limonade / Diabolo
 Eau gazeuse (litre et 50cl)
 Eau minérale (litre et 50cl)

Apéritif / Digestif

Pommeau

Les thé, infusions, et cafés sont offerts

Bouteille	Verre
18€	5€
25€	6€
30€	7€
18€	5€
25€	6€
30€	7€
18€	5€
25€	6€
30€	7€
25€	7€
50€	
10€	3€
12€	4€
	5€
7€	2€
	2€
5€	
3€	
25€	5€

Prix TTC - TVA 10% ou 20% incluse