



LES THÉS VERTS

GUNPOWDER BIO

Le Gunpowder est un des thés verts les plus connus en Occident et sert entre autres de base au fameux "thé à la menthe". Les feuilles sont flétries, passées à la vapeur, roulées en perles et enfin séchées.

MADemoiselle

Thé vert parfumé aux fleurs de jasmin et à la bergamote, agrémenté de pétales de rose, de fleurs de souci et de bleuet. Une séduisante alternative au thé au jasmin classique.

THÉ VERT À LA MENTHE SUPÉRIEURE

Thé vert de Chine Gunpowder à la menthe Nanah. Un thé très apprécié en Afrique du Nord qui se boit souvent très sucré telle une friandise.

NUIT À VERSAILLES


Thé vert parfumé à la bergamote, kiwi, pêche jaune, fleurs d'oranger et fleurs de violette, agrémenté de pétales de bleuet et de rose. Des saveurs cultivées à Versailles depuis le XVII^e siècle.

ANANAS & CURRY

The vert parfumé à l'ananas accompagné de curry, de gui, de fleurs de tournesol, d'osmanthus et de souci. Un mélange fleuri des plus originaux.

RÊVE DE LA MARTINIQUE

Thé vert sencha de Chine, ananas, mangue, papaye et fruits de la passion. Le soleil dans une tasse de thé !



LES THÉS NOIR

YUNNAN BIO

Un thé noir issu de l'agriculture biologique. Les feuilles brunes comportent de fines pointes dorées. La liqueur possède les caractéristiques du Yunnan en plus doux avec un goût très parfumé et une faible amertume, les notes chocolatées sont discrètes.

EARL GREY FLEURS BLEUES

Thé noir à la bergamote et parsemé de fleurs de bleuet.

COQUELICOT GOURMAND

Thés noirs de Chine et de Ceylan au goût de coquelicot et de pâte d'amande, agrémentés de pivoine rose et de bleuet. Tantôt bonbons de sucre cuit, tantôt gâteaux de nos grand-mères, difficile de choisir parmi ces saveurs !

PAUL & VIRGINIE

Un mélange de thés de Chine et de Ceylan parfumé aux arômes de caramel, cerise, fraise et framboise, complété par une note de vanille.

PAUSE GOÛTER

Thé noir parfumé à la noisette et à la vanille au bon goût d'enfance. Doux et gourmand à accompagner d'une pâtisserie.

RÉGLISSE & VIOLETTE

Thé noir de Ceylan et d'Assam parfumé à la réglisse, à l'anis étoilé et à la fleur de violette, original et savoureux !



CARTE DE THÉS

Conception et réalisation : IMPRIMERIE LCS TÉL. 04 76 45 66 05 Ne pas jeter sur la voie publique.



LES INFUSIONS DU JARDIN

L'utilisation des plantes est une tradition ancienne et répandue sur tous les continents. Les infusions, qu'elles se composent de feuilles, de pétales, de fruits ou d'épices, sont recherchées à la fois pour leurs vertus et pour le bien-être qu'elles apportent. A consommer toute la journée car sans théine elles sont adaptées aux petits comme aux grands.

L'INFUSION DU SOLEIL

Mélange de menthe, Rooibos, citronnelle, orange, coing, réglisse, kiwi, ginkgo, jasmin et morceaux de pomme. Une infusion lumineuse !

POTION MAGIQUE BIO

Infusion à base de citronnelle, cannelle, romarin, feuilles d'olivier, thym, lavande, tilleul et feuilles de chanvre. Une recette longtemps gardée secrète...

LAPACHO "L'ARBRE DE VIE"

C'est ainsi que les Incas ont surnommé le Lapacho, une plante originaire d'Amérique du Sud. Ses qualités sont ici mêlées aux bienfaits de la verveine, de la feuille de mûrier, de la fleur d'oranger. Agrémenté de pétales de rose.

FRUITS DU VERGER BIO

Mélange d'hibiscus, de pomme, coquilles de cynorrhodon, rooibos, raisin, citronnelle, morceaux de pêche et menthe verte, agrémenté de pétales de rose.

FÊTE FORAINE

Mélange composé de morceaux de pomme, de morceaux d'ananas, morceaux de papaye, raisin, betterave, chips de noix de coco, bâtons de cannelle et popcorn. Infusion sucrée d'une très jolie couleur rose.



ROOIBOS "ROÏ-BOSS"

Le rooibos, qui signifie buisson rougeâtre, pousse exclusivement en Afrique du Sud dans les montagnes du Cederberg. La couleur de ses feuilles qui, après avoir subi une oxydation, prennent une jolie couleur ocre, lui a donné son surnom de thé rouge. Les Sud-Africains préparent généralement le rooibos comme le thé noir en y ajoutant du lait et du sucre voire du miel. Le rooibos ne contient pas de théine. Il est presque dépourvu de tanin et s'associe très bien à d'autres saveurs comme les épices, les fruits, ou les plantes pour des mélanges toujours plus originaux. A déguster à toutes heures pour petits et grands, chaud ou glacé.

ROOIBOS VANILLE BIO

Rooibos parfumé à la vanille.

ROOIBOS FRAISE BANANE

Rooibos parfumé à la banane, fraise et noix de coco, agrémenté de morceaux de fruits et de miel. Un mélange qui donne le sourire

ROOIBOS VERT FRUITS ROUGES

Rooibos vert parfumé aux fruits rouges, avec morceaux de cassis, myrtille, fraise et cerise.

ROOIBOS FRUITS DÉGUISÉS

Rooibos au parfum de pâte d'amande, et agrémenté de morceaux d'ananas, d'amandes hachées et rabotées.

ROOIBOS RHUBARBE COCO

Rooibos au bon goût de noix de coco associée à la rhubarbe.