

Les Cafés

*Déguster un café c'est éveiller les sens...
C'est souvent la touche finale d'un repas,
souvent le dernier souvenir que l'on gardera...*

*Amateur et passionné du café j'ai voulu le mettre en valeur,
et vous proposer un service à la hauteur de ce produit d'exception.*

*J'ai donc, pour chaque café, en fonction de ses arômes,
créé un sucre, un chocolat et un petit four.*

Et pour mettre en musique tout cela, j'ai imaginé le K3...

Blue Mountain de la Jamaïque

Considéré comme le meilleur café du monde,
ce café présente toutes les qualités.

C'est un café très prestigieux, au goût vif
et pétillant, superbement parfumé.

sucre à la vanille de madagascar
chocolat au basilic poivré
sablé au beurre noisette

9 €

Grande Réserve

Un assemblage rigoureux et subtil de huit arabicas,
très aromatique et légèrement acidulé.

sucre à la cannelle
chocolat à la pistache torréfiée
financier amande

5 €

Brésil Sul de Minas

Un café onctueux, aux arômes puissants que les connaisseurs
considèrent pour le meilleur café du Brésil.

sucre de nougatine
chocolat aux pignons de pin
croquant à la muscade

6,5 €

Moka Sidamo d'Ethiopie

Un café long en bouche, avec beaucoup de corps,
des arômes sauvages et parfumés.

sucre à fondre à la graine de pavot
chocolat amer au citron vert
moelleux à la framboise

6,5 €

Colombie Suprême

Cultivé sur de petites plantations de hauts plateaux
ce café donne une tasse légère aux arômes fins et fruités.

sucre de canne au coriandre
chocolat à la poire
sablé pomme et citron jaune

6 €

Petits producteurs

Issu de la culture des petits producteurs d'Amérique Centrale,
un arabica au goût fruité et à l'arôme intense
pour un véritable espresso à la crème riche et onctueuse.

sucre à la menthe poivrée
chocolat à l'abricot sec
moelleux à l'anis

7 €

Origines Haïti Guatemala

Une alliance d'arabica cultivés en Haïti et au Guatemala
par les paysans de l'Altiplano.
Double origine aux arômes fruités, mâtinés d'une fine acidité.

sucre blanc + roux frotté à l'orange
chocolat à la grany-smith
sablé au balsamique

5,5 €

Décaféiné

un assemblage de grands arabicas, qui offre
toute la saveur d'un café sans caféine.

sucre à l'anis vert
chocolat à la citronnelle
moelleux à l'orange

5,5 €

Cappuccino, café viennois

6 €

Les Chocolats Chauds

*Déguster un chocolat chaud autrement !
C'est ce que je vous propose.*

*Il s'agit d'un parcours découverte et initiatique,
pour apprécier et déguster les subtilités des arômes de grands chocolats.
et vous proposer un service à la hauteur de ce produit d'exception.*

*J'ai donc, pour chaque chocolat, en fonction de ses arômes,
créé un sucre, et un petit four.*

Araguani 72 % de cacao

Assemblage de fèves de cacao de type Criollos et Trinitarios du Venezuela.
Sur fond d'amertume prononcée, notes accentuées de réglisse,
raisins secs et châtaignes.
Arômes pyraziniques de miel et de pain chaud.

sucre de nougatine
financier au miel

Alpaco 66 % de cacao

Grand Cru de terroir d'Equateur. Chocolat alliant force et finesse.
La délicatesse d'arômes floraux (jasmin, fleurs d'oranger)... lovés,
presque fondus dans des notes très chocolatées qui lui donnent une force tranquille.

sucre au coriandre
sablé à l'écorce d'orange

Tainori 64 % de cacao

Il dévoile progressivement des arômes de fruits jaunes puis des touches
fraîches d'agrumes enfin des notes de fruits secs étalés sur la longueur.

sucre au basilic
croquant au poivron jaune confit.

Manjari 64 % de cacao

Assemblage de fèves de cacao de type Criollos et Trinitarios de Madagascar.
Goût chocolaté très typé, frais et acidulé,
aux notes intenses de fruits rouges.

sucre de canne au poivre séchuan
moelleux à la framboise

Guanaja 70 % de cacao

Assemblage de fèves de cacao de type Criollos et Trinitarios
d'Amérique du Sud.
Goût très chocolaté, amertume intense, très long en bouche.

sucre à fondre à la badiane
sablé pomme et citron jaune

Abinao 85 % de cacao

Forte teneur en cacao et assemblage de fèves d'Afrique font d'Abinao,
un mariage de grands crus à l'amertume soutenue
par la force des tanins.

sucre à la menthe poivrée
moelleux au miel d'acacia

Caraïbe 66 % de cacao & pâte de fèves de Guadeloupe râpée

La douceur des tropiques.
Assemblage de fèves de cacao de type Trinitarios des îles des Caraïbes.
Goût chocolaté, rondeur soutenue aux notes de fruits secs
et amandes grillées sur fond boisé.

sucre roux au lait d'amande
sablé à l'abricot sec

Le chocolat de notre Enfance

Un assemblage "maison" de chocolats de notre enfance,
aux parfums de noisette, de cannelle et de vanille.

sucre à la fraise
sablé tartiné de pâte de cacao

Cappuccino cacao, chocolat viennois

		5,5 €
		6 €
6 €		6,5 €
		7 €
5,5 €		5 €
5 €		6 €

Les thés

Thé de Ceylan

Orange Pekoe Supérieur

Thé léger et parfumé, il est composé de grandes feuilles avec quelques "tips" ou pointes.

6,5 €

Thé Darjeeling

Darjeeling Supérieur

D'une saveur rappelant le muscat, son arôme riche et son bouquet exquis le font surnommer "le roi des thés noirs".

5,5 €

Thé Jasmin

Beaucoup de caractère.

Il s'agit d'une infusion suave, agréable et légère, qui peut être consommée aussi bien pendant qu'après le repas.

6 €

Thé Earl Grey

Mélange traditionnel caractérisé par sa fraîcheur, sa saveur, sa rondeur.

Il enchante les amateurs grâce à la qualité exceptionnelle de la bergamote utilisée pour le parfumer.

5 €

Thé Citron

Thé noir aromatisé au citron.

L'acidité permet d'adoucir les tanins.

Peut se boire chaud ou glacé.

6 €

Thé Menthe

Une infusion rafraîchissante et tonique, qui convient à tout moment de la journée.

Vertus digestives mais également apprécié pour ses capacités à lutter contre les spasmes.

5 €

Les infusions

Les infusions sèches

5,5 €

Anis vert

légèrement sucré, avec une note très distinct de réglisse.

Tilleul

Arôme prononcé, infusion calmante et antispasmodique.

Verveine

Calmante et rafraîchissante. Peut se boire glacée l'été et sans sucre.

Camomille

Famille des Composées. Stomachique et calmante.

Fenouil graine

Arôme moelleux. D'abord anisé, amer, fort et poivré.

75 cl

Cannelle

Arômes doux et agréable, délicat mais intense. Saveur vive et nettement définie.

Les infusions fraîches

6,5 €

Menthe Fraîche

Digestive, tonique, stimulante et aphrodisiaque.

Romarin

Relaxante, saveur légèrement piquante.

Fenouil

Arôme anisé, une légère note camphrée.

Mélisse

Parfum citronné. A boire le soir pour ses effets calmants.

Basilic

Saveur prononcée de citron et de jasmin.

Sauge

Saveur piquante et amère.

Thym citron

Très aromatique. Rafraîchissante et digestive.

Sarriette

Stomachique, stimulante et aphrodisiaque, goût poivré.

