

MENU *Salon de thé*

- en semaine avant 18:30 -

Salut et bienvenue !

Voilà la carte de la semaine. Il suffit de cliquer sur les onglets ci-dessous (ou bien de faire défiler vers le bas) pour voir notre carte des consos.

Et si un des convives ne veut rien, il devra juste s'acquitter d'un droit d'entrée de 3,50€.



Formules Sucrées

Pâtisseries du Chef

Cafés

Chocolats

Thés et Infusions

Cocktails et Jus

notre Café

bio et torréfié à Lyon



3.50€

Espresso

un petit café corsé
en toute simplicité
avec ou sans sucre



3.50€

Lungo

aussi appelé
« café allongé »
avec un goût léger



3.50€

Americano

la version américaine
de l'allongé : de l'eau
sur un espresso



4.50€

Doppio

un grand café corsé
également appelé
« double espresso »



5.00€

Capuccino

un espresso, du lait, de
la mousse onctueuse,
saupoudré de cacao



5.50€

Café viennois

un double espresso
avec de la chantilly,
saupoudré de cacao



5.00€

Café con miel

du miel, un double exp.
et de la mousse de lait,
saupoudré de cannelle



5.00€

Café au lait

un double espresso
noyé dans un double
volume de lait onctueux



5.50€

Latte machiatto

un double espresso
pris entre du lait et une
mousse onctueuse



5.50€

Soft irish

irish coffee revisité :
un latte machiatto avec
de l'arôme de whisky



+1.50€

Avec Chantilly

en supplément sur
n'importe lequel de nos
cafés pour le plaisir...



+1.00€

Au lait végétal

chaque café peut aussi
être réalisé avec du
lait végétal bien sûr !

Retourner au Départ

nos Chocolats

au lait entier de la Région !



Chocolat au lait

un grand classique :
du lait onctueux et
de la poudre de cacao

4.50€



Lait signature

chocolat au lait
avec un arôme Monin
(sélection de moment)

5.00€



Chocolat blanc

une version onctueuse
pour les amoureux du
chocolat blanc

4.50€



Blanc signature

chocolat blanc
avec un arôme Monin
(sélection de moment)

5.00€



Chocolat italien

chocolat noir doux et
épais qu'on finit à la
cuillère comme en Italie

4.50€



Italien signature

chocolat italien
avec un arôme Monin
(sélection de moment)

5.00€



Mokaccino lait

mariage café/chocolat :
du lait onctueux, un
doppio et du cacao

5.50€



Mokaccino blanc

le chocolat blanc
aussi se marie très
bien avec le café

5.50€



+1.50€

Avec Chantilly

en supplément sur
n'importe lequel
de nos chocolats...



+1.00€

Au lait végétal

chaque chocolat peut
être réalisé avec du
lait végétal bien sûr !

Retourner au Départ

nos thés et infusions

des recettes exclusives du GentleCat

- les thés verts -

Le thé vert est une réelle source de bien-être pour le corps et l'esprit. Riche en vitamines, sels minéraux et antioxydants, c'est un allié précieux pour le système immunitaire et contre le stress. Le thé vert est une boisson particulièrement désaltérante qui nécessite un brin d'arôme naturel pour renforcer les infusions fruitées ou fleuries.



4.50€

Golden Jasmin

thé au jasmin de très haute qualité pour un arôme doux et une belle tasse dorée



4.50€

Paradis Mentholé

BIO - thé vert de Chine sencha, menthe verte



4.50€

Caporal la Violette

sencha, thé blanc White Monkey, framboises entières, fleurs de mauve



4.50€

Coeur de Litchi

sencha, thé blanc, citronnelle, bambou, pétales de roses, jasmin, canneberge



4.50€

Souffle de Geisha

thé traditionnel japonais : bancha vert, riz soufflés, avec un léger goût de maïs



4.50€

Nuange d'Amande

sencha, thé blanc, ananas, papayes, pop corn, cannelle, raisins et chips de coco



4.50€

Fraise Rhubarbe

sencha, feuille de fraisier, morceau de rhubarbe, arôme et tranches de fraises



4.50€

Green Bull

BIO - sencha, matcha, maté vert, citron, arôme, guarana, bleuet, stevia

Retourner au Départ

- nos thés noirs -

Star des tables anglaises, le thé noir est le thé le plus consommé dans le monde. On dit qu'il est né par accident lors d'une importation des comptoirs d'Asie au XVIIe siècle : les feuilles avaient fermenté. Aujourd'hui, le thé noir est oxydé (non plus fermenté) et riche en théine.



Blue Earl Grey

thé noir assam,
arôme naturel de
bergamote et fleurs
de bleuet

4.50€



Harmonia Rosae

thé noir ceylan, ananas,
papaye, raisin, pétales
de rose, arôme et
fleurs de bleuet

4.50€



Russian Cassis

BIO - thé noir assam,
feuilles de cassis,
arôme naturel, baie de
cassis et de groseille

4.50€



Anis Réglisse

BIO - thé noir assam,
anis, réglisse,
arôme naturel,
et fleur de bleuet

4.50€

- nos thés bleus -

Le Oolong est un thé fermenté dont la saveur est à mi-chemin entre le thé vert et le thé noir. Son goût sans amertume avec quelques notes de noisettes en fait une très bonne base pour des recettes fruitées et gourmandes qui sait plaire aux amateurs et aux néophytes.



Pécher du Tibet

thé oolong, papaye,
pêche, figue, fleur de
soucis, fleur de bleuet,
et baie de goji

4.50€



Figue Occitane

thé oolong, morceaux
de figue, arômes,
physalis et fleur de
tournesol

4.50€



Limette Majorel

thé oolong, citron
vert (quartiers),
arôme naturel et
fleurs de soucis

4.50€



Orange Bleue

BIO - thé oolong,
écorces d'orange,
morceaux de mangue,
arôme naturel

4.50€

Retourner au Départ

- nos rooibos -

Parfois nommé « thé rouge », le rooibos est obtenu à partir de la feuille d'un arbuste d'Afrique du Sud. Le rooibos offre une tasse d'un joli rouge rubis aux saveurs mielleuses, sans théine, ni caféine. C'est l'infusion idéale pour les femmes enceintes et les insomniaques.



4.50€

Apple Pie

rooibos, pomme, cannelle, orange, coing, citron, vanille, raisin, rose jaune



4.50€

Grand Crème

rooibos, morceau de caramel, graine de café, arôme, fleurs de soucis



4.50€

Red Choco Nuts

rooibos, gruée de cacao, fève de cacao, arôme, fleurs de jasmin



4.50€

Piña Colada

rooibos, petits morceaux d'ananas confits, chips de coco, arôme naturel

- nos infusions -

Parfois appelées « tisanes », les infusions sont une véritable petite ode à la nature ! Ne contenant pas de théine, l'infusion se boit à tout moment de la journée. On y trouve seulement des morceaux de fruit, des écorces d'arbustes, des pétales et des boutons de fleur...



4.50€

Griotte Amaretto

pomme, fleurs d'hibiscus, cerise, cynorrhodon, raisins de corinthe



4.50€

Metz la Douce

pomme, poire, ananas, papaye, rose jaune, fleurs de tournesol, vitamine C



4.50€

M. Pain d'Épices

pomme, hibiscus, cardamome, cannelle, anis, cynorrhodon, amande, coriandre



4.50€

Minceur Pampy

BIO - rooibos, thé blanc, sencha, maté, citronnelle, orange, écorce de bouleau

Retourner au Départ

- nos thés blancs -

Pour faire du thé blanc, le thé indiscutablement le plus proche de son état « naturel », on doit cueillir les jeunes feuilles et bourgeons puis les faire sécher au soleil. Le thé blanc est reconnu comme ayant de nombreuses vertus : il favorise la perte de poids, lutte contre le cholestérol, améliore la santé bucco-dentaire et c'est l'antioxydant naturel le plus puissant.



4.50€

Milkshake Fraise

thé blanc pai mu tan,
thé vert, oolong, figues,
arôme, tranches de
fraise et fleurs mauve



4.50€

Cannelle d' Isis

thé blanc Pai mu tan,
thé vert Chun Mee,
pomme, cannelle
cassée, arôme naturel

- nos Chaï Latte -

Le Chaï est la boisson nationale indienne : on en consomme chez soi mais aussi dans la rue et même dans le bus... On trouve des vendeurs à tous les coins de rue ! Nous vous proposons une version REVISITEE plus en accord avec vos attentes. Notre Chaï-Latte est infusé dans un tant pour tant d'eau et de lait puis il est ensuite recouvert d'une onctueuse mousse de lait et délicatement saupoudré d'un brin de cannelle.

Lait  végétal +1.00€



6.00€

Chaï Ében

BIO - assam, cannelle,
gingembre, fenouil,
anis, clou de girofle,
cardamome



6.00€

Chaï Opaline

BIO - sencha, cannelle,
gingembre, fenouil,
anis, clou de girofle,
cardamome



6.00€

Chaï Macarat

BIO - rooibos, cannelle,
gingembre, fenouil,
anis, clou de girofle,
cardamome



6.00€

Milky Chaï

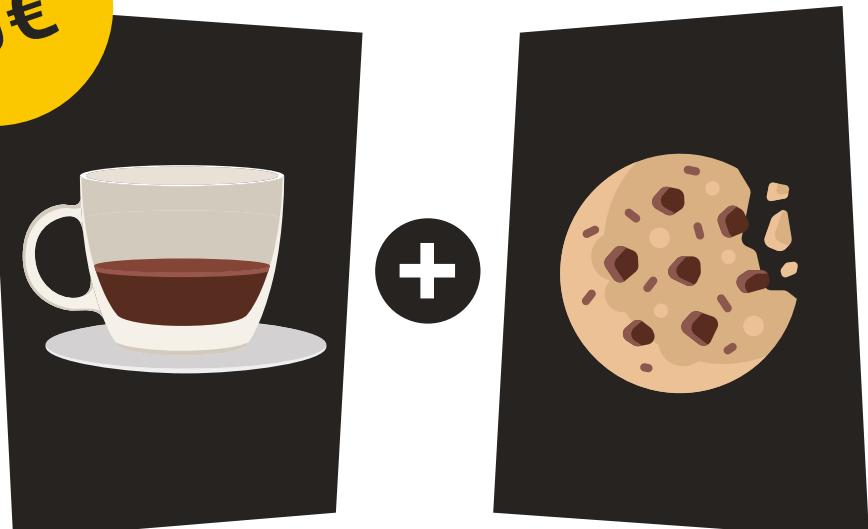
BIO - maté vert,
sencha, cannelle,
gingembre, arôme,
cardamome

Retourner au Départ

Menus Sucrés

pour les petits gourmands

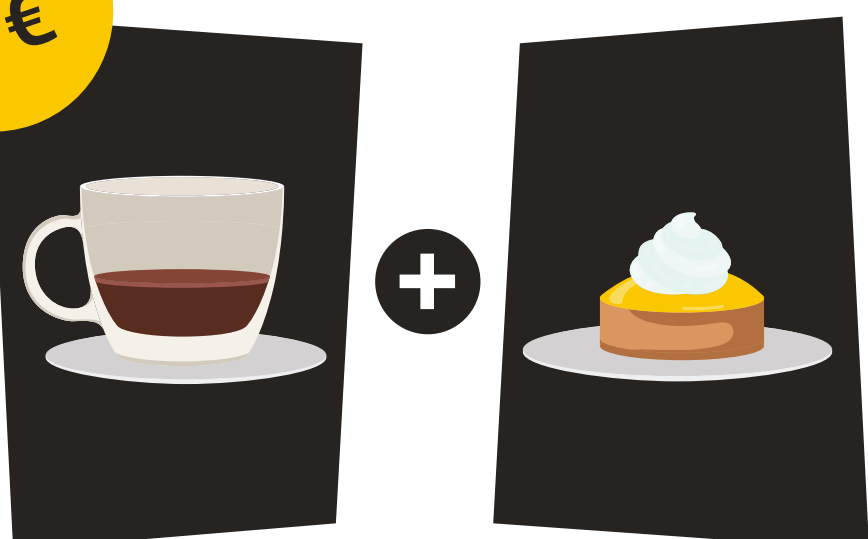
8€



- Formule Baby -

muffin ou cookie du Chef Pâtissier
+ boisson chaude ou froide au choix (●)
(symbole ★ +1.00€ / symbole ▲ +1,50€)

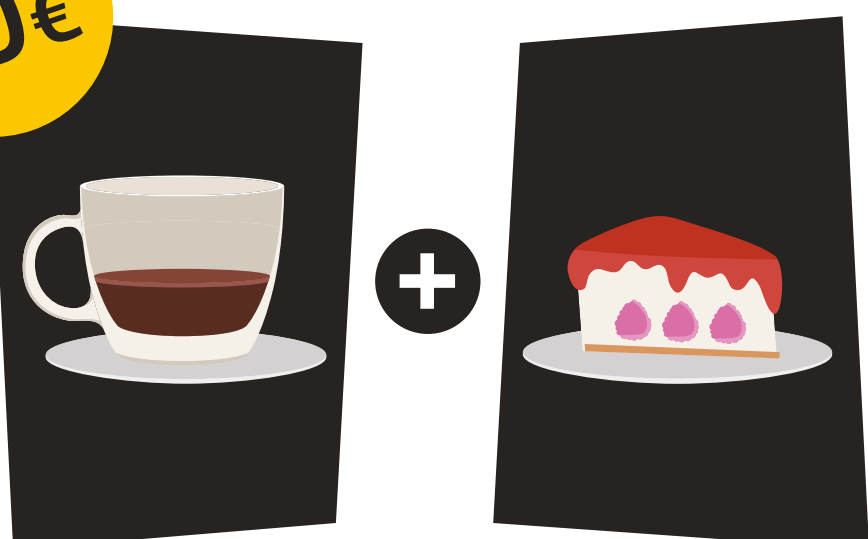
9€



- Formule Mummy -

moelleux ou tarte du Chef Pâtissier
+ boisson chaude ou froide au choix (●)
(symbole ★ +1.00€ / symbole ▲ +1,50€)

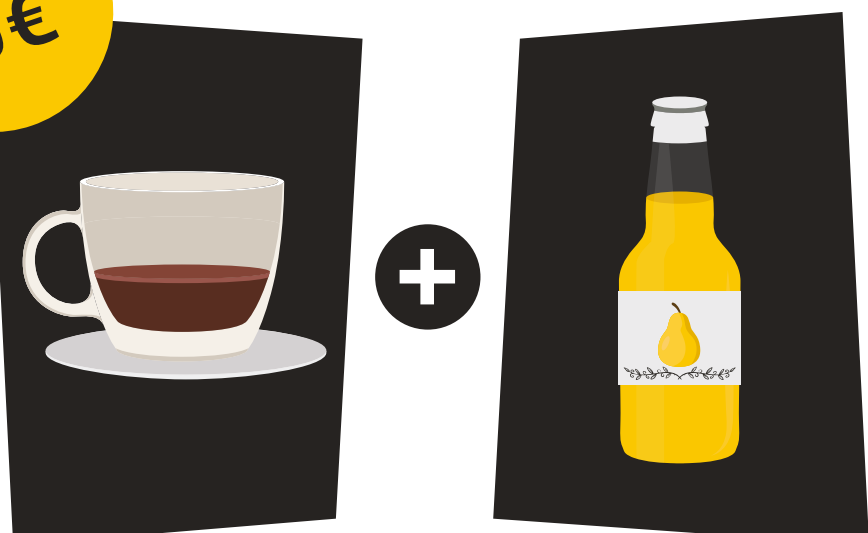
10€



- Formule Daddy -

cheesecake ou brookie du Chef
+ boisson chaude ou froide au choix (●)
(symbole ★ +1.00€ / symbole ▲ +1,50€)

8€



- Formule Veggy -

un jus de fruits
+ boisson chaude ou froide au choix (●)
(symbole ★ +1.00€ / symbole ▲ +1,50€)

Retourner au Départ

nos Pâtisseries

vous font de l'oeil en vitrine...

gamme " Baby "



3.50€

Muffin

un grand classique anglosaxon aux goûts toujours réconfortants



3.50€

Cookie

un cookie en 2 temps, cuit à l'extérieur et tendre à l'intérieur

gamme " Mummy "



4.50€

Tartelette

tarte ou tartelette selon les envies du Chef ou les fruits de saison



4.50€

Moelleux

moelleux au chocolat noir ou à la châtaigne (donc **SANS GLUTEN** !)

gamme " Daddy "



5.50€

CheeseCake

LA spécialité de la maison semblerait-il... Sans oeuf, sans cuisson



5.50€

Brookie

le cookie rencontre le brownie - disponible en version **Végan** 

Retourner au Départ

Cocktail du Mois

et boissons fraîches

Jus & Sodas



5.00€

Ice tea Maison

une de nos références
infusée à froid pendant
8h et servie fraîche !



4.50€

Jus de fruit

fabriqué en France
de manière artisanale
en bouteille de 25cl



4.00€

Bouteille d'eau

eau minérale ou
eau gazeuse
en petite bouteille



4.50€

Soda

une canette de 33cl
demandez-nous les
« sodas du moment »

Cocktail d'Octobre



7.00€

Pumpkin Spice Latte

lait et mousse de lait,
expresso, sirop de citrouille,
nuage de cannelle, chantilly
et pépins de courge

Retourner au Départ