

NOS THÉS KODAMA - 6€

Créé en 2015 par deux amoureux du thé, Kodama propose des recettes gourmandes et surprenantes. Leur credo : concilier la créativité des alchimistes à la rigueur des infuseurs

Karisimbi bio : Thé noir

Origine du Rwanda, univers boisé et minéral

Genmaicha : Thé vert parfumé

Origine Japon, univers végétal aux notes de céréales

La vie à pleine dents : Infusions Rooibos

Origine Afrique du Sud, univers gourmand et épicé, aux notes de pommes à la cannelle

Rehab bio : Thé vert parfumé

Origine Chine, univers frais aux notes de gingembre, citronnelle aux écorces de citron

NOS CAFÉS

Origine : Bourbon rouge Salvador

Goût : Notes de fruits secs et de chocolat au lait

Espresso - 3€

Américano « Café allongé » - 3,5€

Macchiato « Espresso avec du lait » - 3€

Latte « Double espresso et lait » - 5€

Cappuccino « Double espresso, mousse de lait, cacao en poudre » - 4,5€

Café Crème « Double espresso, mousse de lait » - 4€

NOS CHOCOLATS

Nos chocolats chauds sont " fait maison "

Elaborés avec du chocolat grand cru Illanka 63%, un vrai bon gout de chocolat.

Chocolat chaud - 5€

Chocolat chaud, chantilly, praliné noisettes et copeaux de chocolats - 8€

FRUITS FRAIS 250ml

Bonne mine : Carotte, pomme, orange et gingembre - 7€

Le voyageur : Fraise, ananas, citron, orange - 7€

Jus pressé frais orange, pomme ou pamplemousse - 4€

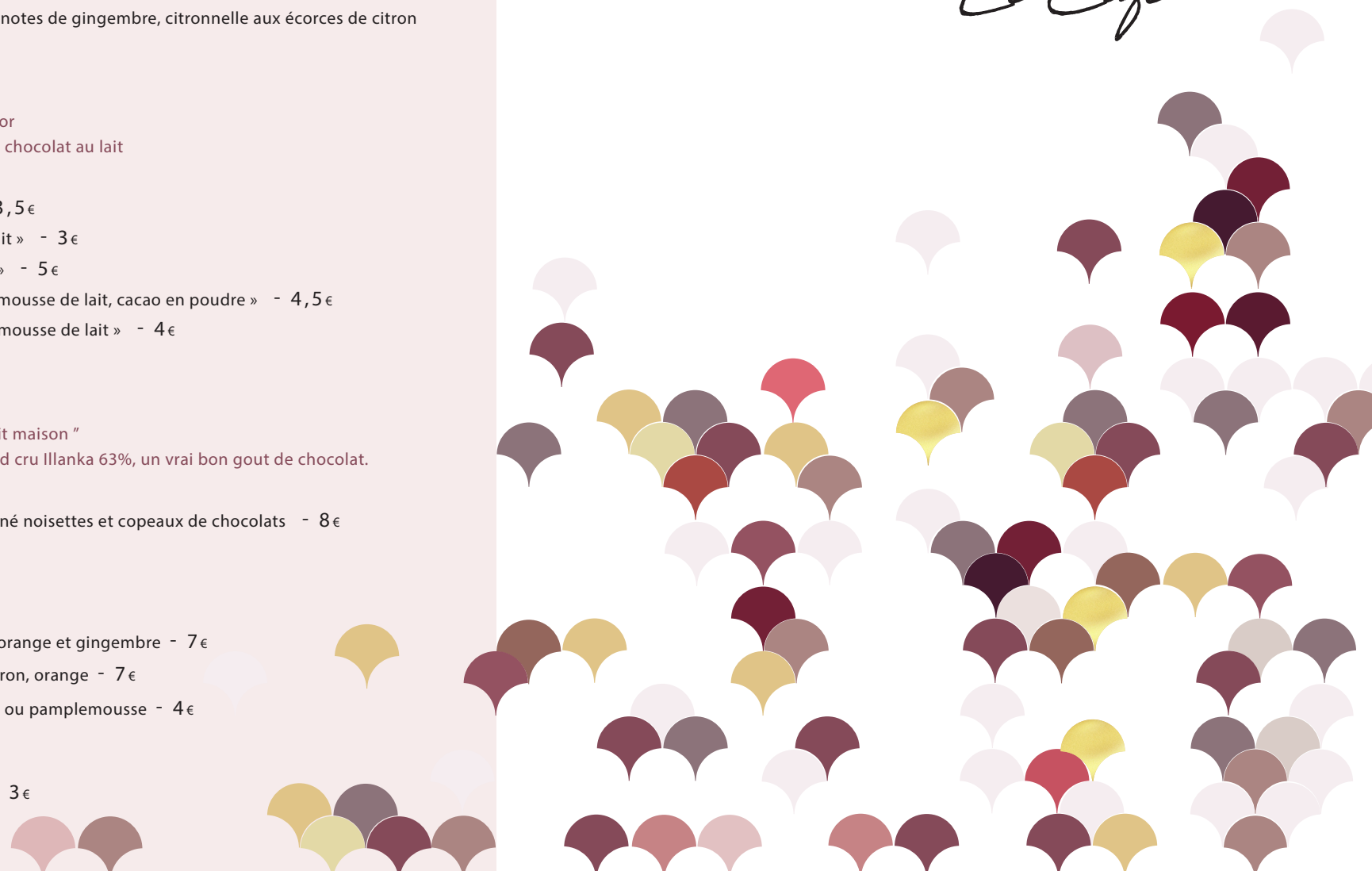
Bouteille Evian 50ml - 3€

Bouteille San Pelegrino 50ml - 3€



L'ÉCLAIR DE GÉNIE PARIS
CHRISTOPHE ADAM

Le Café



LES PLATS - De 12h00 à 15h00

CROQUE VIVIENNE - 12€

Croque au fromage frais à la truffe, jambon blanc et beaufort d'Alpage

BIG AUBERGINE - 12€

Pain bun à la tomate, pesto basilic maison, scaramoza fumée et aubergines à la crème de sésame " façon Babaganouch"

BURRATA CRÉMEUSE AUX FRAMBOISES- 13€

Burrata, tomates anciennes, framboises, prunes rouges, petites pousses et feuilles de basilic

L'INSOLITE - 14€

Orge perlé, asperges en deux façons, oeuf mollet, noisettes caramélisées au miel

LES DESSERTS

COLLECTION DU MOMENT - 7€

Eclair caramel beurre salé

Eclair citron yuzu

Eclair mascarpone fraises des bois

Eclair chocolat Araguani 72%

Eclair rose litchi framboise

Eclair passion framboise

Eclair vanille pécan

Barlette praliné

Barlette praliné pistache framboise

GRIGNOTAGE - 4€

Cookie noisettes / Chocolat noir pécan " sans gluten "

Cake Caramel nougatine / Chocolat gianduja / Citron / Pistache orange

Café gourmand - 11€

Un café expresso, une mousse au chocolat Macaé 62%, un mini cake, un mini éclair caramel, un macaron et un bonbon de chocolat

Thé gourmand - 13€

Un thé ou une infusion, une mousse au chocolat Macaé 62%, un mini cake, un mini éclair caramel, un macaron et un bonbon de chocolat

A PARTAGER -

Assortiment de 4 mini éclairs du jour - 13€

Planche goûter (pour 2 personnes) - 21€

Deux éclairs de la collection du jour au choix, quatre macarons, une tranche de cake au choix et un cookie

BRUNCH DU DIMANCHE - 29€ De 11h00 à 15h00

- ◆ Une boisson chaude au choix
- ◆ Un jus pressé orange, pomme ou pamplemousse
- ◆ Un kouign amann
- ◆ Un bol gourmand :

Sucré - P'tit suisse, mangue, framboise et granola

ou

Salé - Orge perlé, asperges en deux façons, oeuf mollet, noisettes caramélisées au miel

- ◆ Une tartine:

Sucré - Tartine avec du bon beurre, confiture ou pâte à tartiner noisette

ou

Salé / Tartine avocat, oeufs mimosa et bacon

- ◆ Un éclair, un cake ou un cookie au choix