

LE BAR
DU GRAY





Prix net en TTC euros, service compris. / Net prices, service included.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Abuse of alcohol is dangerous for the health, drink with moderation.

PETIT-DÉJEUNER VITAMINÉ VITAMIN BREAKFAST

De 9h30 à 11h00 / From 9:30 a.m. to 11:00 a.m.

Une boisson chaude : café, thé, infusion ou chocolat chaud

One hot drink: coffee, tea, infusion or hot chocolate

Viennoiseries assorties Assorted Viennese pastries

Un jus de fruits One glass of fruit juice

14 €

INSTANT GOURMAND / HOT CHOCOLATE TIME

De 9h30 à 18h00 / From 9:30 a.m. to 6:00 p.m.

Notre sélection de chocolats chauds maison Valrhona

Our selection of Valrhona hot chocolates

Le traditionnel Classic

Le traditionnel viennois Viennese classic

Le blanc White

Le noir Grand Cru Black Grand Cru

Le lait praliné Praline Milk

6 €

LA PAUSE CHOCOLATÉE / CHOCOHOLIC'S DELIGHT

10 €

Dégustation de 3 chocolats chauds Valrhona (traditionnel, blanc, lait praliné)

Tasting of 3 Valrhona hot chocolates (classic, white, praline milk)

L'INSTANT CHOCO'GOURMAND / CHOCOLATE LOVER'S BREAK

14 €

Le traditionnel chocolat chaud maison et sa farandole de gourmandises sucrées

Our classic home-made hot chocolate paired with a medley of sweet treats

SUR LE POUCE / GOURMET EXPRESS

De 11h30 à 17h00 / From 11:30 am to 5:00 pm

SNACKING / LIGHT SNACKS

Petites graines de quinoa en salade, graines de goji, orange et menthe Quinoa salad, goji berries, orange, and mint	8 €
Quiche épaisse aux asperges, crevettes et herbes fraîches Thick quiche with asparagus, shrimp, and fresh herbs	8 €
Wrap's comme un club poulet Chicken club-style wrap	8 €
Panini jambon de parme, tomate et mozzarella, pesto de basilic Parma ham panini with tomato, mozzarella, and basil pesto	8 €
Soupe chaude de courgette, curry jaune Hot yellow curry courgette soup	8 €
Belles charcuteries de Corse (coppa, jambon, saucisson), crackers Exquisite sliced meats from Corsica (coppa, ham, saucisson) and crackers	10 €
Ronde des fromages affinés, chips de socca Ripened cheese platter, Socca chips	10 €

PLATS CHAUDS / HOT DISHES

Penne, sauce tomate légèrement épicée, vieux parmesan Penne with zesty tomato sauce and aged Parmesan	10 €
Parmentier de bœuf, éclats de noisettes torréfiées Beef Parmentier with roasted hazelnut slivers	12 €
Saumon frais, épinard et Petit Paris, crémeux au gingembre Fresh salmon, spinach and Petit Paris with creamy ginger	12 €

DESSERTS / DESSERTS

Tarte framboise pistache Raspberry pistachio tart	6 €
Pavlova abricot amande douce Apricot sweet almond Pavlova	
100 % chocolat 100% chocolate	

FORMULE / SET MENU

ENTRÉE / STARTER + PLAT / MAIN COURSE + DESSERT / DESSERT

19 € hors boisson / drinks not included

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil. «Home-made» dishes are created on site using raw ingredients. Documents certifying the traceability of the origins of our meat are available. Products containing allergens: for more information, please ask at reception.



APÉRITIFS / APERITIFS

ANISÉS / ANISE

	4 cl
Ricard	7 €
Pastis 51	7 €
Henri Bardouin	7 €

AMER, VERMOUTH / BITTERS, VERMOUTH

	6 cl
Campari	8 €
Martini Rosso, Bianco	8 €
30 & 40	8 €
Noilly Prat Dry	8 €
Cocchi Rosso	10 €
Carpano Punt e Mes	8 €
Carpano « Antica Formula »	10 €

PORTO, SHERRY / PORT, SHERRY

	6 cl
Porto Sao Pedro Das Aguias 10 ans rouge Sao Pedro Das Aguias 10-year red port	12 €
Porto Sao Pedro Das Aguias 20 ans Sao Pedro Das Aguias 20-year port	18 €
Porto Sandeman Ruby Sandeman Ruby port	10 €
Porto Rozes Tawny Rozes Tawny port	9 €
Xeres Tio Pepe Tio Pepe sherry	9 €
Porto Bom Retiro 20 ans rouge Bom Retiro 20-year red port	19 €

COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURE / SIGNATURE COCKTAILS

CAÏPIROSKA AU SAFRAN DE TALIOUINE / CAIPIROSKA WITH TALIOUINE SAFFRON 10 cl 14 €

Vodka Stolichnaya infusée au safran de Taliouine 6 cl, sucre de canne, citron vert
Taliouine saffron-infused Stolichnaya vodka (6 cl), cane sugar, lime

COSMOFESTIVAL / COSMOFESTIVAL 10 cl 14 €

Vodka Stolichnaya 5cl, Curaçao Pierre Ferrand 1cl, jus de citron vert 1cl,
jus de cranberrie 2cl, eau infusée à l'hibiscus faite maison 2cl, violette de Tourette
5 cl Stolichnaya vodka, 1 cl Pierre Ferrand curaçao, 1 cl lime juice, 2 cl cranberry juice,
2 cl home-made hibiscus water, Tourette violet

AMERICANO À LA CAMOMILLE / CHAMOMILE AMERICANO 10 cl 14 €

Campari infusé à la camomille 5cl, Cocchi Rosso 5cl, eau gazeuse
5 cl Chamomile-infused Campari, 5 cl Cocchi Rosso, sparkling water

BLOODY B / BLOODY B 20 cl 14 €

Vodka Polugar Rye Classic 2cl, Saké Golden Dragon 5cl,
jus de tomate jaune A.Millat 12cl, sauce Worchester, sel de céleri
2 cl Polugar Classic Rye Vodka, 5 cl Golden Dragon Saké, 12 cl A.Millat yellow tomato juice,
Worchestershire Sauce, celery salt

BEE FASHIONED / BEE FASHIONED 10 cl 14 €

Makers'Mark 6cl, miel aromatisé à la bergamote de Calabre
6 cl Maker's Mark, Calabria bergamot-flavoured honey

COCKTAILS

SHORT DRINKS

DAÍQUIRI

Premium* Top Shelf
10 cl 14 € 17 €

Rhum 7cl, jus de citron vert 7 cl rum, lime juice

NEGRONI

10 cl 14 € 17 €

Gin 3cl, Vermouth Cocchi rosso 3cl, Campari 3cl

3 cl gin, 3 cl Cocchi Rosso Vermouth, 3 cl Campari

CAÍPIRINHA

9 cl 14 € 17 €

Citron vert, cachaça 8 cl, sucre

Lime, 8 cl Cachaça, sugar

MARGARITA

10 cl 14 € 17 €

Tequila 7cl, Jus de citron vert, Cointreau 1cl

7 cl tequila, lime juice, 1 cl Cointreau

LONG DRINKS

SEA BREEZE

Premium* Top Shelf
20 cl 14 € 17 €

Vodka 6cl, jus de pamplemousse, jus de cranberrie

6 cl vodka, grapefruit juice, cranberry juice

SINGAPORE SLING

20 cl 14 € 17 €

Gin 4cl, Cherry Heering 2cl, Bénédictine 1cl, Dry Curacao P. Ferrand 1cl

Sirop de grenadine, jus d'ananas, jus de citron vert

4 cl gin, 2 cl Cherry Heering, 1 cl Benedictine, 1 cl P. Ferrand Dry Curaçao, Grenadine syrup, pineapple juice, lime juice

MOJITO

20 cl 14 € 17 €

Rhum 8cl, Angostura, soda, sucre, menthe fraîche, citron vert

8 cl rum, Angostura bitters, soda, sugar, fresh mint, lime

HORSE'S NECK

20 cl 14 € 17 €

Cognac VSOP 7cl, 1 goutte d'Angostura bitter, ginger ale

7 cl VSOP cognac, 1 drop of Angostura bitters, ginger ale

*Premium: Gin: Bombay Sapphire - Vodka: Stolichnaya - Tequila : Ocho Blanco, El Jimador Blanco
Rhum: Plantation Three Stars White, Neisson white, Black Jamaican - Cachaça : Engenho da Vertante
Whiskies : Four Roses, Canadian Club, Jameson

*Top Shelf : Gin : Hendrick's, Monkey 47, Martin Miller's, Sipsmith VJOP - Vodka : Grey Goose , Polugar
Tequila : Don Julio Reposado - Rhum : Clarin Sajous
Whiskies : Jack Daniel's, Maker's Mark, Woodford reserve, Crown royal, Bushmill's

COCKTAILS

CHAMPAGNE PREMIUM / PREMIUM CHAMPAGNE

BELLINI	15 cl	19 €
Champagne 12cl, Purée de pêche 12 cl Champagne, peach purée		
ROSSINI	15 cl	19 €
Champagne 12cl, Purée de fraise 12 cl Champagne, strawberry purée		
MIMOSA	15 cl	19 €
Champagne 10cl, Jus d'orange 10 cl Champagne, orange juice		
APÉROL	15 cl	14 €
Aperol 5cl, soda, Prosecco ou champagne 5 cl Apérol, soda, Prosecco or champagne		
CHAMPAGNE COCKTAIL	15 cl	19 €
Cognac VSOP 2cl, champagne 13cl, Angostura bitter, sucre 2 cl VSOP cognac , 13 cl champagne, Angostura bitters, sugar		

COCKTAILS SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

IMPÉRIAL ICE TEA / IMPERIAL ICED TEA	24 cl	10 €
Thé glacé au pamplemousse rose et sirop maison au safran Pink grapefruit iced tea and home-made saffron-infused syrup		
SAVEUR DU VERGER / ORCHARD'S DELIGHT	24 cl	10 €
Jus d'orange, jus d'ananas, pêche blanche Orange juice, pineapple juice, white peach		
SAVEUR ESTIVALE / SUMMER'S DELIGHT	24 cl	10 €
Jus de pamplemousse rose, jus de pastèque ou raisin (selon saison), fraise Pink grapefruit juice, watermelon or grape juice (depending on the season), strawberry		
SAVEUR DU POTAGER / GARDEN DELIGHT	24 cl	10 €
Jus de carotte frais, céleri, gingembre Fresh carrot juice with celery and ginger		
VIRGIN MOJITO	15 cl	10 €
Ginger Beer, sucre, menthe fraîche, citron vert Ginger ale, sugar, fresh mint, lime juice		

LA CAVE À VIN / WINE CELLAR

NOS VINS AU VERRE / WINES BY THE GLASS

LES INCONTOURNABLES / THE ESSENTIALS

15 cl

Val de Loire / Loire Valley

- Sancerre AOC «Tradition» 2016 - Domaine Vacheron, Sauvignon  **13.50 €**

Une des plus belles et vibrantes lectures du Sauvignon du moment. Un blanc dynamique, sapide, teinté de pamplemousse frais, d'angélique et de menthol ! Un Must !

One of the finest and most vibrant interpretations of Sauvignon available. A dynamic, pleasant-tasting white wine with alluring hints of fresh grapefruit, angelica, and menthol. A must!

Bourgogne / Burgundy

- Marsannay AOC 2015 - Domaine Chanson, Pinot noir **15 €**

Poussé en saveurs par un immense millésime, ce Pinot est une invitation au plaisir, un rouge charnu et juteux où rayonnent d'envoûtantes notes de burlat et de pivoine. Incontournable pour les amateurs de grands Bourgogne !

Pure Pinot shines in all its glory with this stunning vintage, an invitation to pleasure in the form of a fleshy and lusciously ample red, with enchanting notes of Burlat cherry and peony. Highly recommended for lovers of great Burgundies!

SECRETS DE SOMMELIER / THE SOMMELIER'S SECRETS

Alsace / Alsace

- Riesling AOC 2014 - Riquewihr, Domaine Trapet, Riesling **9.50 €**

Moins d'un hectare de vigne, un beau socle calcaire, un peu de biodynamie, du talent et dans le verre, la magie d'un riesling lumineux, frais, bercé d'agrumes et de verveine !

Less than a hectare of vines, outstanding limestone soil, biodynamic techniques, and plenty of talent: experience the magic of a lively and refreshing Riesling, tempered with citrus and verbenal

Languedoc-Roussillon / Languedoc-Roussillon

- Côtes du Roussillon AOC «Les Sorcières» 2016
Domaine Clos des Fées, Syrah, Grenache, Carignan **9 €**

Fruit explosif, tanins délicats, bouche soyeuse... C'est la promesse des Sorcières, un grand rouge du Sud où se dessine une tombée de baies sauvages, escortée d'épices et de violette... Ensorcelant !

A burst of fruit, delicate tannins, and a silky texture...this is the promise of Sorcières, a fine southern red with an exquisite cascade of wild berries, spices and violets... absolutely bewitching!

LES INATTENDUS / SURPRISING DISCOVERIES

15 cl

Vallée du Rhône / Rhône Valley

- **Viognier de Rosine, IGP Collines Rhodaniennes 2016 Domaine Stéphane Ogier, Viognier 13 €**

Né sur les hauteurs de Malleval, ce viognier est l'oeuvre de Stéphane Ogier, le plus brillant vigneron de sa génération... Renversant de floralité, ce blanc combine l'ampleur à une fraîcheur alerte qui relaie la pêche de vigne et la violette. Un Baby Condrieu !

Produced high on the slopes of Malleval, this Viognier is the work of Stéphane Ogier, the finest winemaker of his generation. Packing an impressive floral bouquet, this white is the perfect mix of depth and brisk freshness, with aromas of vine peach and violet. A Baby Condrieu!

Bourgogne / Burgundy

- **Bouzeron AOC 2015 - Héritiers Louis Jadot, Aligoté 8.50 €**

Une patine finement boisée, la noisette, la pomme fraîche, une tenue minérale de toute beauté, le Bouzeron de chez Jadot est un must de la Côte Chalonnaise, un «inattendu» redoutable de séduction !

Combining smooth and mature tannins, woody notes, hazelnut, fresh apple, and an enchanting minerality, this Jadot Bouzeron brings out the very best of the Côte Chalonnaise, a "surprising discovery" with impressive powers of seduction!

Piémont, Italie / Piedmont, Italy

- **Langhe DOC 2016 - Marco Parusso, Nebbiolo 14.50 €**

La rose ancienne, des notes gourmandes de griotte et de fruits à l'eau de vie, ouvrent la gamme de ce Langhe Nebbiolo, qui naît au coeur des grands crus du Piémont. Contrastant moelleux, fraîcheur et tanins poudrés, c'est l'antichambre d'un grand Barolo !

Aged rose with lush undertones of sour cherry and fruit brandy are the opening notes of the symphony of flavour that is Langhe Nebbiolo, a wine born in the heart of Piedmont's grand crus. Juxtaposing smoothness, freshness and dusty tannins, this sumptuous wine climbs to the heights of a fine Barolo!

ET POUR LES AMATEURS DE ROSÉ / AND FOR ROSÉ LOVERS


Provence / Provence


- **Côtes de Provence AOC 2016 «Maur & More» Château Saint-Maur, Grenache, Cinsault 7 €**

Cet illustre Cru Classé des Côtes de Provence rend hommage au terroir millénaire du Massif des Maur, près de Saint Tropez. Modèle d'équilibre et de sincérité aromatique, il évoque l'abricot frais, les agrumes et le fenouil. Incontournable en Provence !

This illustrious Cru Classé from Côtes de Provence is a fitting tribute to the ancient Massif des Maur terroir near Saint Tropez. Perfectly balanced and profoundly aromatic, this wine evokes fresh apricot, citrus, and fennel. An essential in Provence!

BOUTEILLES / BOTTLES

ROSÉ / ROSÉ	150 cl	75 cl
AOC Côtes de Provence Pas du Moine		38 €
AOC Côtes de Provence Domaines des Aspras « Les Trois frères » 	85 €	30 €
AOC Côtes de Provence Chapelle La Gordonne		42 €
AOC Côtes de Provence Minuty Prestige	95 €	45 €
AOC Côtes de Provence Domaines Ott « Clos Mireille »		70 €
AOC Côtes de Provence Château Saint Maur « Clos de Capelune »		90 €

BLANC / WHITE		75 cl
AOC Côtes de Provence Domaines des Aspras « Les Trois frères » 		30 €
AOC Côtes de Provence Chapelle La Gordonne		42 €
AOC Côtes de Provence Minuty Prestige		45 €
AOC Sancerre « La Châtellenie »		55 €
AOC Châteauneuf-du-Pape « Clos de l'Oratoire des Papes »		80 €

ROUGE / RED		75 cl
AOC Côtes de Provence Domaines des Aspras « Les Trois frères » 		30 €
AOC Côtes de Provence Chapelle La Gordonne		42 €
AOC Côtes de Provence Minuty Prestige		45 €
AOC Saint-Emilion Château Clos des Menuts		60 €
AOC Margaux Le Relais de Durfort Vivens		75 €
AOC Châteauneuf-du-Pape Gevrey Chambertin		120 €
AOC Châteauneuf-du-Pape « Clos de l'Oratoire des Papes »		125 €
AOC Saint-Estephe Château de Pez		160 €
AOC Saint-Julien Château Lagrange		280 €

CHAMPAGNES

BLANC / WHITE

75 cl

Fouquet's Brut S.A	70 €
Moët & Chandon Brut S.A	95 €
Veuve Clicquot Ponsardin Brut S.A	110 €
Louise Pommery Brut S.A	250 €
Dom Pérignon Brut Millésimé	550 €
Cristal Roederer Brut Millésimé	550 €

ROSÉ / ROSÉ

75 cl

Veuve Clicquot Ponsardin Brut S.A	130 €
Fouquet's Brut S.A	85 €
Moët & Chandon Brut S.A	115 €
Louis Roederer Brut Millésimé	140 €
Laurent Perrier Brut S.A	220 €

CHAMPAGNE AU VERRE / CHAMPAGNE BY THE GLASS

15 cl

Moët & Chandon Brut Impérial S.A, Blanc	18 €
Moët & Chandon Brut Impérial S.A, Rosé	23 €

ALCOOLS / SPIRITS

GIN / GIN

4 cl

Bombay Sapphire – Angleterre / England	12 €
Hendricks – Ecosse / Scotland	15 €
Monkey 47 – Allemagne / Germany	17 €
Martin Miller's – Angleterre / England	17 €
Sipsmith VJOP – Angleterre / England	17 €

VODKA / VODKA

4 cl

Grey Goose - France / France	14 €
Stolichnaya - Russie / Russia	10 €
Polugar Classique Rye - Pologne / Poland	15 €

TEQUILA / TEQUILA

4 cl

Ocho Blanco	10 €
Gran Patron	60 €
El Jimador Blanco	10 €
Don Julio Reposado	21 €
Mescal Vida	15 €

RHUM / RUM

4 cl

Bacardi Carta Blanca - Puerto Rico / Puerto Rico	10 €
Bacardi Carta Oro - Puerto Rico / Puerto Rico	10 €
Plantation 3 Stars - Caraïbes / Caribbean	10 €
Diplomatico Reserva Exclusiva - Venezuela / Venezuela	17 €
Black Jamaïcan Rum - Jamaïque / Jamaica	10 €
Clarín Sajous - Haïti / Haïti	17 €
Neisson Blanc Neisson White - Martinique / Martinique	12 €

CACHAÇA / CACHAÇA

4 cl

Cachaça Engenho da Vertente	17 €
Cachaça Lebon	12 €
Pisco Waqar - Chili / Chile	17 €
Accompagnement soda / Soda accompaniment	2 €
Accompagnement Fever Tree / Fever Tree Tonic Water accompaniment	3 €

WHISKIES

BLENDÉD SCOTCH WHISKIES

4 cl

J&B Rare	10 €
Chivas 12 ans / 12 years old	12 €
Dewar's 12 ans / 12 years old	12 €
Dewar's White Label	10 €
Johnny Walker Red Label	10 €
Johnny Walker Black Label	12 €
Dewar's 18 ans / 18 years old	17 €
Dewar's Signature	22 €

SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES

4 cl

Aberlour Pure Single Malt 10 ans / 10 years old	12 €
Glenfiddich 12 ans / 12 years old	12 €
Lagavulin 16 ans / 16 years old	16 €
Oban 14 ans / 14 years old	16 €
Macallan 12 ans / 12 years old	14 €
Talisker 12 ans / 12 years old	14 €
Glenlivet 12 ans / 12 years old	14 €
Glenmorangie 10 ans / 10 years old	12 €
Craigellachie 23 ans / 23 years old	19 €
Aultmore 12 ans / 12 years old	17 €

WORLD WHISKIES

4 cl

Bulleit	12 €
Four Roses	10 €
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	12 €
Maker's Mark	14 €
Woodford reserve	14 €
Canadian Club - Canada	12 €
Crown Royal - Canada	14 €
Jameson - Irlande / Ireland	10 €
Bushmills - Irlande / Ireland	14 €
Nikka from the barrel	18 €
Nikka Coffey grain	18 €

DIGESTIFS

LIQUEURS

	4 cl	
Amaretto		10 €
Bailey's		10 €
Grand Marnier		10 €
Curacao Orange Pierre Ferrand		10 €
Sambuca Molinari		10 €
St Germain		10 €
Get 27		10 €
Get 31		10 €
Mandarine Impériale		10 €

COGNAC

	4 cl	
Hennessy X.O		21 €
Rémy MARTIN X.O		21 €
Hennessy Fine de cognac V.S.O.P		14 €

ARMAGNAC, CALVADOS

	4 cl	
Armagnac Samalens V.S.O.P		14 €
Calvados Château du Breuil		14 €

EAU DE VIE

	4 cl	
Grappa Nonino		12 €
Poire William		12 €
Framboise		12 €

BIÈRES / BEERS

Pression - Heineken - Pays bas Draught - Heineken - Holland	25 cl	6 €
Pinte - Heineken - Pays bas Pint - Heineken - Holland	50 cl	10 €
Abbaye de Leffe Blonde - Belgique / Belgium	33 cl	8 €
Hoegaarden blanche - Belgique Hoegaarden White - Belgium	33 cl	8 €
Carlsberg - Danemark / Denmark	33 cl	8 €
Heineken O.O (sans alcool) - Pays bas Heineken O.O (alcohol free) - Holland	33 cl	8 €

BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

SODAS

Red bull	25 cl	7 €
Coca-Cola, Coca-cola Light, Coca-Cola Zéro Coca-Cola, Diet Coke, Coke Zero	33 cl	6.50 €
Orangina	25 cl	6.50 €
Seven Up	33 cl	6.50 €
Schweppes Indian Tonic - Ginger Ale	25 cl	6.50 €
Fever Tree Tonic	33 cl	6.50 €
Ginger Beer Old Jamaïcan	33 cl	6.50 €

JUS - ALAIN MILLIAT / JUICES BY ALAIN MILLIAT

Ananas, Tomate, Tomate jaune, Pomme, Pêche, Raisin Merlot	33 cl	
Pineapple, Tomato, Yellow tomato, Apple, Peach, Merlot grape		8.50 €

EAUX PLATES / STILL WATER

Vittel	25 cl	5 €
Vittel	50 cl	6.50 €

EAUX PÉTILLANTES / SPARKLING WATER

San Pellegrino	50 cl	6.50 €
Perrier	33 cl	6.50 €

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Expresso / Espresso	4 €
Café Crème	6 €
Cappuccino	6 €
Expresso décaféiné / Decaf Espresso	4 €
Noisette / Café Noisette	4.50 €

SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS BIO BY PASCAL HAMOUR SELECTION OF ORGANIC TEAS AND INFUSIONS

Servis en thé chaud ou glacé / Hot or iced ☑

LES THÉS SIGNATURE BARRIÈRE / BARRIÈRE SIGNATURE TEAS

8 €

Thé blanc de Chine au jasmin / Chinese White Tea with Jasmine

Yin Zhen au Jasmin "Pointes Blanches" / Yin Zhen "Silver Needle" white tea with Jasmine

On utilise uniquement les éléments naturels comme le vent et le soleil pour ce thé d'exception aromatisé naturellement par contact avec des fleurs de jasmin plusieurs fois. Cette méthode manuelle vieille de 800 ans permet d'obtenir une liqueur laissant en bouche une véritable sensation de fraîcheur.

Natural elements like the wind and sun are necessary to create this exceptional tea, which obtains its flavour naturally through repeated contact with jasmine flowers. This 800-year-old method is carried out by hand, yielding a flavour and a sensation of pure freshness.

Thé noir de Chine non fumé / Non-smoked Black Tea from China

Thé Pu Erh millésimé 5 ans d'âge : Thé noir post Fermenté

Pu Erh Tea, aged 5 years: Post-fermented black tea

Le thé comme les grands vins peuvent être vieillis en cave pendant de très nombreuses années qui vont lui permettre de développer des arômes complexes par des fermentations très lentes. La liqueur obtenue à l'infusion est très sombre, on y retrouve des notes aromatiques de châtaigne et de pain grillé.

Like fine wine, tea can be aged in the cellar for many years, allowing complex aromas to develop through extremely slow fermentation. The result of this infusion is a dark nectar imbued with aromatic chesnut and toasted bread notes.

Thé vert du Japon / Japanese Green Tea

Sencha Jamato / Sencha Jamato

D'une qualité exceptionnelle ce thé Sencha est sûrement le meilleur. Très riche en vitamines et d'une saveur très douce avec des notes marines.

The exceptional quality of this tea produces a unique and outstanding taste. Rich in vitamins, with a sweet flavour and marine notes.

LES THÉS NOIRS ET AROMATISÉS / BLACK AND AROMATIC TEAS 6.50 €

Thé Royal Ceylan OP / Royal Ceylon OP Tea

Léger / Light notes

Thé Darjeeling Impérial / Darjeeling Impérial Tea

Léger et aromatique / Light and aromatic

Lapsang Souchong / Lapsang Souchong

Thé fumé / Smoked Tea

Earl Grey Intense / Earl Grey Herbal Tea

Notes de Bergamote / Organic Lime-blossom Herbal Tea

Thé à la pêche abricotée Intense / Intense Apricot Peach Tea

LES THÉS VERTS D'INDE BIO / ORGANIC INDIAN GREEN TEAS 6.50 €

Le grand Thé vert Darjeeling / Grand Darjeeling Green Tea

Le grand Thé vert Darjeeling à la menthe poivrée / Grand Darjeeling Green Tea with Peppermint

LES THÉS VERTS DU JAPON / JAPANESE GREEN TEAS 6.50 €

Le Thé vert Sencha du Japon / Japanese Sencha Green Tea

Notes végétales et marines / Vegetable and marine notes

L'INFUSION ROOIBOS D'AFRIQUE DU SUD

SOUTH AFRICAN ROOIBOS HERBAL TEA

6.50 €

Le Rooibos Cederberg Nature / Natural Cederberg Rooibos

Apport en sel minéraux, vitamine C et antioxydant

Containing mineral salts, Vitamin C, and antioxidant properties

LES INFUSIONS TRADITIONNELLES BIO / TRADITIONAL ORGANIC HERBAL TEA 6.50 €

La Camomille / Chamomille

Le Tilleul Officinal / Medicinal Linden

La Verveine / Verbena

Le Verveine-Menthe / Mint-Verbena

La Menthe Poivrée / Peppermint

LES FLEURS D'INFUSIONS® BIO / ORGANIC FLOWER HERBAL TEA 6.50 €

Fleur d'infusion® Pamplemousse / Fleur d'infusion® Grapefruit flavour

POUR LES ENFANTS / FOR CHILDREN 4 €

Fleur d'infusion® "J'aime les Bonbons" / "I love Candy" Herbal Tea



Prix net en TTC euros, service compris. / Net prices, service included.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Abuse of alcohol is dangerous for the health, drink with moderation.