MENÚ CANÍCULA

Servido de 8:00 a 15:00

Para proteger la salud de nuestro equipo de cocina,
los platos que requieren horno o fritura
estarán excepcionalmente no disponibles.

MENÚ COMPLETO – 26.5 €
1 PLATO SALADO + 1 BEBIDA CALIENTE + 1 BEBIDA FRÍA + 1 POSTRE

Platos salados

Plato solo :
Tosta 16 € / Pancakes salados 15 €

SUNNY TOAST 16.

Pan de masa madre, aguacate
y huevos revueltos.

A elegir:
Bacon o salmón gravlax.

TOSTA MEDITERRÁNEA 16.

Hummus, burrata, tomates secos
y ensalada de col.

PANCAKES SALADOS 15.

Tres pancakes, bacon, huevo
mollet y cebolla frita.

Servidos con sirope de arce.

Bebidas calientes

Todas nuestras bebidas calientes están disponibles.
También pueden servirse **frías** !

Sugerencias:

CHOCOLATE CALIENTE **LATTE**
MATCHA LATTE **CAFÉ FILTRADO**

Bebidas frías

ZUMO DE NARANJA NATURAL,
AGUA CON LIMÓN NATURAL,
TÉ HELADO DEL DÍA

Un toque dulce

BANANA BREAD
Con pepitas de chocolate.

GRANOLA ECOLÓGICA
Fruta de temporada y mermelada de fresa.

PASTELERÍA DE LA VITRINA (+1.5)

Tómate tu tiempo. Nosotros nos ocupamos del resto.

LE RÉVEIL

8:00 - 11:30

LE PETIT-DÉJEUNER, LE PREMIER CHAPITRE DE LA JOURNÉE

Il y a ceux qui avalent un café debout. Et ceux qui prennent encore quelques minutes avant d'attaquer le monde.

Un croissant qui laisse des miettes partout. Le bruit de la machine derrière le comptoir. Une table pleine de tasses, de clés, de livres ouverts trop tôt.

Ici, on aime les matins qui démarrent doucement. Ceux où l'on commande "comme d'habitude" sans même regarder la carte.

Un espresso, une orange pressée, quelque chose de chaud à partager ou à garder pour soi. Rien de compliqué. Juste ce qu'il faut pour bien commencer.

Installez-vous, ouvrez votre livre, nous nous occupons du reste.

LA FORMULA CONTINENTAL

9.5€

CROISSANT o CHOCOLATINE

ZUMO DE NARANJA NATURAL

TOSTADA CON MANTEQUILLA Y MERMELADA

ESPRESSO, LARGO, CAFÉ FILTRADO O TÉ

OTRA BEBIDA CALIENTE + 0.5
LECHE DE AVENA + 0.6

UN RITUEL DU MATIN

Le premier café a rarement le goût du deuxième. Le premier sert surtout à redevenir une personne.

On arrive encore un peu endormi. On repart avec plus d'idées qu'en entrant.

Certains lisent. D'autres regardent simplement la rue se réveiller derrière la vitre.

Chez Books & Coffee, le petit-déjeuner n'a jamais été une formalité. C'est le moment où la journée choisit enfin son rythme.

Et entre deux gorgées, on se dit parfois qu'on devrait commencer tous les matins comme ça.

DESAYUNO

Servido de 8:00 a 15:00

PANCAKES

PANCAKES SALADOS 15

Tres pancakes, bacon, dos huevos fritos, salsa cheddar y cebolla frita. Servidos con sirope de arce.

- Side extra : + 4

PANCAKES DULCES 12

Dos pancakes esponjosos, fruta de temporada, nata montada y caramelo de mantequilla salada.

BOLLERÍA Y SIDES

CRUASÁN 1.7

NAPOLITANA DE CHOCOLATE 1.8

BRIOCHE HOJALDRADO 4.5

CINNAMON ROLL 4.5

GOURMAND ROLL 6

Pistacho, avellana o caramelo y nuez pecana.

GRANOLA ECOLÓGICA 5

Servido con una porción de queso fresco, fruta de temporada y mermelada de fresa.

CLÁSICOS

CRUASÁN DE JAMÓN Y QUESO 6

Servido hasta las 11:30.

EL ALMUERZO

12:00 - 15:00
De lunes a viernes

Entrante + Plato + Postre · 26
Entrante + Plato o Plato + Postre · 21
Plato · 18

ENTRANTE

TATAKI DE MELÓN Y SANDÍA
Salsa de soja y sésamo.

PLATOS

TÁRTAR DE TERNERA DE AUBRAC (FR)
Acompañado de verduras frescas y crujientes

CROQUE-MONSIEUR
Jamón trufado, pan de campo Louis Lamour,
bechamel, mozzarella, emmental y ensalada

CEVICHE DE SALMÓN
Maracuyá, lima,
eneldo y ensalada picante de pepino

EL VEGETARIANO
Berenjenas a la parrilla con especias y miso,
stracciatella, tomates, *salsa vierge* y crema de sésamo

POSTRE

Todos nuestros postres
o
Café Gourmet (+4)

*Agua microfiltrada, con o sin gas, incluida**

SÁNDWICHES & ENSALADAS

11:30 - 15:00

NUESTRAS RECETAS

***TODAS NUESTRAS RECETAS ESTÁN DISPONIBLES* EN SÁNDWICH O ENSALADA.**

RECETA DEL MOMENTO

Calabacín y berenjena a la parrilla, crema de ricotta con pimientos, tomates confitados, feta y rúcula.

JAMES
Pollo marinado, salsa César, Grana Padano, bacon y lechuga

ACHILLE
Jamón curado, pesto, mozzarella, tomates secos y lechuga.

MARTIN
Pastrami, mostaza con miel, queso de oveja, pepinillos y col lombarda.

GANDHI
Verduras de temporada, pesto, brotes de soja, tomates secos, pepino y rúcula.

DAISY
Magret de pato curado en casa, coulis de frambuesa, queso de oveja, pimientos del piquillo y rúcula.

CELESTIN
Salmón gravlax, queso crema, parmesano, pepino y lechuga.

LOUIS
Jamón cocido, mantequilla, Emmental, tomate y lechuga.

NUESTROS MENÚS

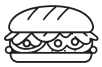
SÁNDWICH + BEBIDA + POSTRE 16
ENSALADA + BEBIDA + POSTRE 17

---

1 ELIGE TU RECETA

Entre las propuestas de la izquierda.

2 SÁNDWICH O ENSALADA



EL PAN
del sándwich

Natural
Semillas
Aceitunas

EL TOPPING
de la ensalada

Cebolla frita
Cacahuetes
Picatostes
Pasas

3 LA BEBIDA

Té helado del día
Limonada casera

Agua con gas
Agua sin gas

4 EL POSTRE

Cookie de tres chocolates y crema de avellanas
Cookie de chocolate y crema de cacahuete
Banana bread
Financier de gianduja y avellanas
Flan de vainilla y haba tonka

Otro pastel del expositor: +1.5

A LA CARTA

SÁNDWICH SOLO (Pan: natural, semillas o aceitunas) **12**
ENSALADA SOLA (Topping: cebolla frita, cacahuetes, picatostes o pasas) **13**

PASTELERÍA

MARIDAJE DE LA CASA

10.5€

de 15:00 a 18:00

+

BEBIDA	PASTELERÍA
Iced Latte	Pavlova de Fresa
Iced Matcha Latte	Cúpula de Vainilla
Iced Black Sésame Latte	Tarta de Limón y Albahaca

LAS INDIVIDUALES

MILLIONNAIRE SHORTBREAD 6.5
Base crujiente, caramelo cremoso, chocolate fundente.

PAVLOVA DE FRUTAS DE TEMPORADA 6.5
Merengue relleno de una crema ligera y frutas frescas.

TARTA DE LIMÓN & ALBAHACA 6.5
La acidez del limón y la frescura aromática de la albahaca sobre una base crujiente.

CÚPULA DE VAINILLA, FRAMBUESA & PISTACHO 6.5
Mousse ligera de vainilla, compota de frambuesa y bizcocho Joconde con crujiente de pistacho.

CAFÉ GOURMET 9.9
6 mini pasteles acompañados de una bebida caliente. (espresso, largo o taza de té).

- *Otras bebidas calientes : +0.50€*

POR PORCIÓN

FLAN DE VAINILLA & HABA TONKA 5
Cremoso y delicadamente perfumado, un dulce muy casero.

FLAN DE PISTACHO DE IRÁN 7
Hojaldre de mantequilla casero, crema de pistacho iraní y praliné de pistacho

FLAN DE AVELLANA 6.5
Una generosa crema de avellana tostada sobre una base de hojaldre de mantequilla casero.

CANELÉS HELADOS 8
Dos canelés, helado artesanal de vainilla, trozos deavellana y salsa de caramelo.

CARROT CAKE 6
Bizcocho de zanahoria y nueces del Périgord, ligeramente especiado con canela.

CHEESECAKE 6.5
Base crujiente, textura cremosa y ligera.
Servido con un coulis de frutos rojos.

BANANA BREAD 5
Muy esponjoso, preparado con plátanos bien maduros y pepitas de chocolate.

PARA DISFRUTAR

CINNAMON ROLL 4.5
Masa hojaldrada enrollada con canela, corazón de caramelo.

GOURMAND ROLL 6
A elegir: Pistacho, Avellana o Caramelo y Pacana.

BRIOCHE HOJALDRADA 4.5
Rellena de crema de vainilla y pepitas de chocolate.

FINANCIER 3.5
Bizcochito de gianduja de avellana.

COOKIES

PISTACHO, CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA 4.5
El equilibrio entre el pistacho iraní, la dulzura del chocolate blanco y la acidez de la frambuesa.

TRES CHOCOLATES & CREMA DE AVELLANA 4
Crujiente por fuera, tierno por dentro, con relleno de crema de avellana.

CHOCOLATE NEGRO & CACAHUETE 4
VEGANO Y SIN GLUTEN
Chocolate negro Valrhona, harina de garbanzo y trozos de cacahuetes tostados.

Extra shot + 1
Leche de avena + 0.6
Leche extra + 0.5
Sirope + 0.5
Nata montada + 1

CAFÉS

ESPRESSO / DOBLE **2.2 - 3.5**
A elegir : *Amour à Kyoto* o café de origen único.
- También disponible como café largo.

ESPRESSO MACCHIATTO **2.5**
Un espresso con un toque de leche.

AMERICANO **4**
Doble espresso y agua caliente.

BATCH BREW – CAFÉ FILTRADO **4**
Extracción suave y precisa, servida en filtro, que revela la claridad y complejidad del café.

MOCCACCINO **5.5**
Sutil encuentro entre chocolate y café.

CORTADO **4**
Dos espressos suavizados con 75 ml de leche

FLAT WHITE **4.5**
Doble ristretto con 100 ml de leche finamente texturizada.

CAPPUCCINO **4.5**
Un espresso con 135 ml de leche cremosa y una fina capa de espuma.

LATTE **5**
Un shot de espresso con 220 ml de leche.

LATTE MACCHIATTO **6**
Un gran latte con sirope a elegir.

Sirops
Vainilla - Avellana - Caramelo
Chai - Speculoos - Pumpkin Spice

EN GRANO OU MOLIDO
250 G 12 €

TODOS NUESTROS CAFÉS ESTÁN TOSTADOS EN NUESTRA PROPIA TOSTADORA EN EL 29 RUE SAINT-JAMES.

« Amour à Kyoto » – Guatemala, Burundi & Colombie

Ganador del Global Coffee Awards, este espresso revela la dulzura del cacao guatemalteco, la vivacidad del Burundi y la elegancia floral de Colombia.
Un café trabajado en cada detalle, donde cada origen aporta su matiz para un resultado equilibrado, refinado y naturalmente goloso.

SIN CAFÉ

TÉS & INFUSIONES — Pasa unas páginas para descubrir nuestras 130 referencias

CHAÏ LATTE **5**
Infusión especiada de té negro, jengibre, canela, cardamomo y clavo, mezclada con 200 ml de leche caliente y cremosa.

MATCHA LATTE **6**
Té verde matcha Dammann, suavizado con 220 ml de leche caliente y espumosa, para una taza vegetal, dulce y energética

CHOCOLATE CALIENTE **5**
Chocolate caliente cremoso, elaborado con chocolate intenso, para una bebida reconfortante, rica y golosa.

BLACK SESAME LATTE **6**
Sésamo negro tostado, leche caliente y vainilla casera
Una taza redonda, profunda, con delicados matices tostados.

Nuestro leche de vaca proviene de la **Laiterie des Fayes**, una empresa familiar en el corazón de Limousin. Su saber hacer artesanal y su respeto por el territorio dan lugar a una leche suave y equilibrada.

O nuestra leche de avena **Oatly Barista Edition** 100% ecológica. Cada lote es seleccionado y tratado a mano cada mañana (lleva tiempo, pero son pacientes).

Extra shot + 1
Leche de avena + 0.6
Leche extra + 0.5
Sirope + 0.5
Nata montada + 1

BEBIDAS HELADAS

ICED LATTE 6
Espresso, leche fría y hielo. Simple, fresco y eficaz.

ICED MATCHA LATTE 6.5
Matcha Dammann, leche fría y una ligera espuma de leche.

ICED BLACK SÉSAME LATTE 6.5
Sésamo negro tostado, leche fría y delicadas notas tostadas.

CHOCOLATE FRAPPÉ 5.5
Chocolate cremoso, leche fría y hielo triturado.

ICED CHAI LATTE 5.5
Especias de chai infusionadas, leche fría y notas cálidas.

AEROCANO 5
Americano helado, ligero y aterciopelado, con una espuma suave.

Sirops
Vainilla - Avellana - Caramelo
Chai - Speculoos - Pumpkin Spice

BEBIDAS FRÍAS

TÉ HELADO 4.5
Sabores cambiantes según la temporada

LIMONADA 5
Zumo de limón fresco, azúcar de caña y agua con gas microfiltrada

AGUA CON LIMÓN NATURAL 5
Refrescante y ligeramente ácida, limón exprimido por nosotros.

COLD BREW 5
Infusionado en frío durante doce horas, este café revela una bebida suave, fresca y delicadamente aromática

GINGER BEER 5.5
Jengibre, pimienta de Madagascar y agua con gas

ZUMO DE NARANJA NATURAL 5.5
Todo está en el nombre, exprimido al momento

SMOOTHIE DEL MOMENTO 6
Frutas frescas según la temporada

ZUMOS NATURALES PRENSADOS 6
Elaborados por Didier con su extractor, para resaltar lo mejor de las frutas de temporada

MAMA KOMBUCHA FRAMBUESA & ALBAHACA 6
Con gas, elaborado en Burdeos y fermentado de forma natural. Combina la acidez y frescura de la frambuesa con la nota aromática de la albahaca

FIZZ COLA MENEAU BIO 5
REDUCIDO EN AZÚCAR
Cola artesanal con aromas naturales y refrescantes

AGUA CON GAS 0.5 L 3.9
MICROFILTRADA 0.75 L 4.1
Agua filtrada en el local, alternativa responsable, con gas a elección

ALCOHOLES

CERVEZAS DE BARRIL

Media 25cl **4** o **Pinta** 50cl **8**

BLONDE KROMBACHER
Ligera, refrescante y delicadamente lupulada. (4,8°)

BLANCHE KROMBACHER
Notas cítricas y de cereales. (4,8°)

CERVEZA EN BOTELLA

IPA EFFET PAPILLON 33cl **6**
Delicada, con notas cítricas y de frutas tropicales, inclinada y equilibrada. (6°)

SIDRA EN BOTELLA 33cl 5.5

Sidrería SASSY, Normandía

EXTRA BRUT « SMALL BATCH »
Manzanas francesas, con notas afrutadas y ligeramente tánicas. (5°)

PERADA
Burbujas ligeras y aromas sutiles de fruta madura, para una frescura golosa. (2,5°)

CÓCTELES

KYOTO SPRITZ **7**
Espresso, Apérol y tónica Fever-Tree.

SPRITZ **8**
Pampelle, Prosecco y un toque de agua con gas.

MIMOSA **6**
Prosecco y zumo de naranja natural.

VINOS

TINTOS

BORDEAUX

CHÂTEAU FERRAN « TUCAOU » **6 | 27**
AOC Bordeaux Supérieur - 2018

MENTION SYRAH **6 | 27**
Guillaume Clémenceau, Vin de France 2020

RHÔNE VALLEY

THOMAS RAYNAL – 2CŒURS **6 | 27**
AOP Côtes-du-Rhône - 2019

ROSADO

CHÂTEAU HOSTIN LE ROC **4.5 | 26**
IGP Atlantique - 2024

BLANCOS

BORDEAUX

CHÂTEAU FERRAN « TUCAOU » **6 | 27**
Entre-Deux-Mers - 2020

CHÂTEAU LA RAME, SEC **6 | 27**
AOC Bordeaux - 2024

CHÂTEAU LA RAME, MOELLEUX **6 | 27**
AOC Sainte-Croix-du-Mont - 2019

CHAMPÁN

J.C. ROGÉ, BRUT NATURE **60**
AOC Champagne

Todos los precios están indicados por copa o por botella.

CARTA DE TÉS

Nuestra selección

Dos grandes casas francesas,
unidas por la misma exigencia de calidad y refinamiento.

Christine Dattner

Creadora apasionada, imagina desde hace más de cuarenta años mezclas originales, refinadas y poéticas. Sus tés expresan el arte del té a la francesa, entre tradición asiática y creatividad parisina.

Dammann Frères

Casa histórica fundada en 1692, perpetúa la herencia de siglos de tés de origen y de recetas aromatizadas emblemáticas. Una invitación a viajar a través de los sabores y las emociones del té.

Todos nuestros tés naturales se sirven en tetera para una persona (0.7 ᴸ) o para dos personas (1,2 ᴸ)

Todos nuestros tés aromatizados se sirven en taza grande (0,7 ᴸ) o en tetera (1,2 ᴸ)

Nuestros favoritos

300 **Perlas de Jazmín**

608 **Fidji**
Mango, piña, yuzu, papaya

205 **Breakfast - China y Ceilán**

517 **Earl-Grey Fleurs Bleues**
Bergamota, pétalos de aciano

103 **Pasión de Flores**
Rosa, albaricoque, fruta de la pasión

105 **Les Rives du St-Laurent**
Arándanos rojos, saúco, granada

Encuentra toda nuestra selección en La Brûlerie, enfrente, en el 29 rue Saint-James.

Tés blancos

	0.7 L	4.5
	1.2 L	7.5

100 **Pai-Mutan « Pivoine Blanche »**

0.7 L 7€ / 1.2 L 10€

« La menor negligencia puede perjudicar la calidad de los productos, que se vuelven necesariamente muy ordinarios sin carácter propio. Los productos biológicos y tratados de la manera más natural son magníficos: sus exteriores y sus interiores son blancos como el jade, es una calidad incomparable, sin igual. » — Cai Xiang (siglo X)

101 **Christmas Tea Blanc**
Jengibre, pan de especias, almendra, cereza

102 **Premier Amour**
Jazmín, pétalos de rosa

103 **Passion de Fleurs**
Rosa, albaricoque, fruta de la pasión

104 **Julia**
Frambuesa, pomelo

105 **Les Rives du St-Laurent**
Arándanos rojos, saúco, granada

106 **Victoria's Garden**
Bergamota, flores de aciano

Tés negros naturales

	0.7 L	6
	1.2 L	9

200 **Assam Mangalam SFTGFOP - India**
Té de gran calidad, rico y complejo, con notas especiadas y maltadas y una gran finura.

201 **Darjeeling Himalaya - India**
Cultivado a gran altitud, ofrece una infusión brillante con delicadas notas de moscatel.

202 **Ceylan Pettiagala - Sri Lanka**
Té de Dimbula, elegante y equilibrado, con una taza notablemente afrutada.

203 **Grand Yunnan - China**
Té negro potente y aromático, sin amargor.

204 **Rwanda Rukeri OP - Rwanda**
Té con notas amaderadas y vegetales, ideal para el desayuno con leche o solo.

205 **Breakfast - China y Ceilán**
Mezcla equilibrada, con cuerpo y muy aromática. Perfecta con leche.

206 **Lapsang Souchong (ahumado) - China**
Té negro secado al fuego, con un característico sabor ahumado.

207 **Tarry Souchong (ahumado) - China**
La versión más intensa y ahumada de la gama.

208 **Hoja Caoba**
Té con notas achocolatadas y tostadas, con una infusión redonda.

209 **Darjeeling Phuguri**
Infusión dorada con notas florales y ligeramente dulces.

Encuentra toda nuestra selección en La Brûlerie, enfrente, en el 29 rue Saint-James.

Tés verdes naturales

	0.7 L	7
	1.2 L	10

300 **Perles de Jasmin**
Estas delicadas perlas de la provincia de Fujian se enrollan hoja a hoja por manos expertas. Al infusionarse, liberan un perfume floral con delicadas notas de jazmín.

301 **Lung Ching « Puits du Dragon » - China**
El Lung Ching es un té verde de culto en China. Rodeado de leyendas entre mito y realidad, ofrece una taza de gran delicadeza y equilibrio.

302 **Sencha Fukuyu - Japón**
El Sencha, con sus hojas en forma de aguja, es muy apreciado en Japón por su frescura. Ofrece una infusión con notas vegetales intensas y un aroma ligeramente afrutado.

303 **Genmaïcha - Japón**
Mezcla de té verde Bancha y arroz tostado e inflado, que aporta notas verdes, marinas y de cereales tostados. Muy consumido en Japón durante las comidas.

304 **Chung Hao Jasmin - China**
Infusión delicada y fresca. Considerado uno de los tés de jazmín más finos y aromáticos de China.

305 **Yunnan Vert - China**
Té verde chino elaborado con inspiración japonesa. Sus hojas en bastones ofrecen una infusión densa, de color amarillo vivo, con notas muy afrutadas.

306 **Jasmin Congou - China**
Té verde chino delicadamente aromatizado con flores de jazmín.

307 **Vietnam Mao Feng - Vietnam** BIO
Sorprendente té verde vietnamita, suave, delicado y muy apreciado.

308 **Hojicha de Kyoto - Japón** BIO
Té verde tostado japonés. Bajo en teína, se disfruta al final del día.

Oolong (Té azul-verde)

400 **Oolong Milky « Lis d'Or » - Chine**
Hojas de té con un aroma único y goloso. Se perciben notas lácteas y mantecosas, con una delicada expresión floral y vegetal.

401 **Oolong Se Chung - China**
Té muy aromático con notas de miel y flores, ideal para la tarde o la noche. Produce un licor claro con reflejos dorados.

402 **Oolong a la Castaña - China**
El aroma de la castaña realza las notas naturalmente cálidas del oolong.

403 **Oolong Caramelo con Mantequilla Salada**
Notas dulces y ligeramente saladas que recuerdan al caramelo. Un equilibrio entre lo vegetal y lo gourmand.

404 **Oolong Aqua Rosa - China**
Yuzu, maracuyá, limón

405 **Souffle d'Été**
Albaricoque, flor de saúco, ruibarbo

Encuentra toda nuestra selección en La Brûlerie, enfrente, en el 29 rue Saint-James.

Pu erh (té post-fermentado)

700 **Pu Erh Nature - China**

0.7 L 6.5 / 1.2 L 9.5

Este té beneficioso, reconocido por sus propiedades medicinales en la medicina tradicional china, tiene un sabor particular y único. Su infusión de color rojo intenso envuelve el paladar con un gusto naturalmente dulce.

Infusiones

	0.7 L	4.5
	1.2 L	7.5

CHRISTINE DATTNER

701 **Rooibos Naranja sanguina** BIO

702 **Rooibos Johannesbourg**
Melocotón, naranja, frutos rojos

703 **Rooibos Tendre Madeleine**
Vainilla, caramelo, magdalena

704 **J'Veux du Soleil**
Manzana, hibisco, citronela, pepitas de cítricos

705 **Rooibos Jardin Bleu**
Ruibarbo, fresa, fresa de los bosques

706 **Pure Sérénité** BIO
Manzanilla, vainilla, cítricos, menta, citronela

707 **Pure Beauté** BIO
Romero, rooibos, maté, hinojo, jengibre

DAMMANN FRÈRES

708 **Rooibos Cederberg**

709 **Rooibos Vainilla**

710 **Rooibos Citrus**
Pomelo, naranja, bergamota

711 **Rooibos de Noël**
Clavo, frutos rojos, cáscaras de naranja, canela

712 **Tisane du Berger**
Tilo, verbena, citronela, menta piperita, flor de azahar

713 **Flor de Azahar**
Infusión de manzanilla, flor de saúco, flor de azahar, manzana y tilo

714 **Nuit d'Été**
Hibisco, frambuesa, crema, fresa

715 **Manzanilla Matricaire**
Manzanilla y notas de piña

716 **Tisane de Noël**
Mezcla: regaliz, frutos rojos, haba de cacao, cardamomo, canela

717 **Menta Piperita**

718 **Magic Ginger**
Escaramujo, jengibre, limón verde, miel

719 **Lovely Chaï**
Jengibre, canela, anís, cardamomo, pimienta, regaliz y semillas de hinojo

Encuentra toda nuestra selección en La Brûlerie, enfrente, en el 29 rue Saint-James.

TÉS NEGROS AROMATIZADOS

	0.7 L	4.5
	1.2 L	7.5

CHRISTINE DATTNER

500 **Earl-Grey Ahumado**
Té negro con bergamota

501 **Bonne Année**
Naranja, canela, cardamomo, jengibre

502 **Habas de Cacao**

503 **Je reviendrai à Montréal**
Sirope de arce

504 **Les Jardins de Monet**
Fresa, ruibarbo y vainilla

505 **Massala Tchai**
Canela, jengibre, cardamomo

506 **Dame de Haute-Savoie**
Tomillo, miel, castaña

507 **Praliné**
Praliné. Atención, muy adictivo.

508 **L'hymne à l'Amour**
Frutos rojos, lichi, corazón de rosa

509 **Congou à la Rose**
Pétalos de rosa

510 **Vanille**
Trozos de vainilla bourbon

511 **Les Amants de Vérone**
Pistacho, fresa

512 **Printemps à Corfou**
Melocotón, albaricoque, vainilla

513 **Nuit Céleste**
Miel, vainilla, canela

514 **Balalaïka**
Cítricos, jengibre

515 **L'Hiver à St-Pétersbourg**
Earl Grey, pomelo

516 **Mademoiselle Coco**
Earl Grey, jazmín

517 **Earl-Grey Fleurs Bleues**
Bergamota, pétalos de aciano

518 **Little Bouddha**
Vainilla, lavanda, bergamota

519 **Cézanne Peint** BIO
Lavanda y melocotón de viña

520 **Le Grand Bleu**
Mora, mirtilo, cassis

521 **Sissi l'Impératrice**
Clementina, bergamota

522 **Belle Mirabelle**
Ciruela mirabel

523 **Thé de l'Avent**
Mezcla de especias, miel

524 **Melocotón de Viña** BIO

525 **Trois Gingembres** BIO
Jengibre, zanahoria, remolacha, cúrcuma

526 **Earl Grey Fleurs de Mauve** BIO
Té negro con flores de malva

527 **Les Poupées Russes** BIO
Bergamota, naranja

528 **Joyeux Noël**
Naranja, almendra, chocolate

DAMMANN FRÈRES

529 **Douchka**
Bergamota, naranja dulce, limón

530 **Earl-Grey Yin Zhen**
Bergamota, puntas blancas, pétalos de flores

531 **4,5,6 Cueillir des Cerises**
Frambuesa, hoja de mora, hoja de sakura, fresa de los bosques, cereza, grosella negra, arándano rojo

532 **Flocons d'Épices**
Cáscaras de naranja, canela, nuez moscada, clavo

533 **Paul & Virginie**
Vainilla, caramelo, frambuesa, grosella, fresa, cereza

534 **Coquelicot Gourmand**
Amapola, frambuesa, cereza, violeta, vainilla, almendra amarga, galleta

535 **Amande Amaretti**
Almendra amarga, pétalos de flores

536 **Thé des Sages**
Té negro, té verde y té verde al jazmín, pétalos de flores, bergamota, vainilla

537 **Christmas Tea Noir**
Cáscaras de naranja, marrasquino, caramelo, piña, naranja dulce

538 **Granola d'Hiver**
Bayas de goji, kiwi deshidratado, pasas, nuez pecana, trigo sarraceno, sirope de arce

Encuentra toda nuestra selección en La Brûlerie, enfrente, en el 29 rue Saint-James.

TÉS VERDES AROMATIZADOS

	0.7 L	4.5
	1.2 L	7.5

CHRISTINE DATTNER

600 **Earl-grey de Mamouchou**
Oolong, sencha, naranja, bergamota

601 **Tous les Matins du monde**
Bergamota, mango

602 **Un thé aux Maldives**
Frutas rojas, especias suaves, pomelo

603 **Un été à Capri**
Fresa de los bosques, pomelo

604 **Nuit à Shanghaï**
Frutas rojas, pomelo, lichi

605 **Si Versailles m'était conté**
Bergamota, pera, vainilla

606 **Été à Bombay**
Citronela, naranja dulce, piña, mango

607 **Jardins de Babylone**
Menta, papaya, mango

608 **Fidji**
Mango, piña, yuzu, papaya

609 **Paradis Perdu** BIO
Arándanos rojos, magnolia

610 **New York City**
Manzana, vainilla

611 **Notox**
Maté, limón, citronela, cardamomo, menta

612 **Violette Impériale**
Aromatizado con pétalos de violeta

613 **Comme un ouragan**
Ginseng, jengibre

614 **La Forêt de Sherwood**
Frutos negros, castaña

615 **Notox Citron Vert** BIO
Té detoxificante, citronela, hoja de menta

616 **Maté nature** BIO

617 **Le tigre qui pleure**
Citronela, jengibre, cúrcuma, limón verde

618 **L'été à St-Pétersbourg**
Bergamota, pomelo, naranja

619 **Satsuma**
Mandarina, yuzu, flores de cerezo

620 **Yang Tsé Kiang**
Citronela, jengibre, toque de limón verde

621 **Un dimanche au bord de l'eau** BIO
Sencha con frutos rojos y limón verdecitron vert

DAMMANN FRÈRES

622 **Minty Tea**
Té a la menta

623 **Miss Dammann**
Jengibre, limón verde, fruta de la pasión, pétalos de flores

624 **Palm Beach**
Naranja, plátano, manzana verde, piña, limón verde, arándano rojo

625 **Un, deux, trois, je m'en vais au bois**
Fresa de los bosques, grosella, arándano, frambuesa, cassis, cereza, menta pimentada

626 **Thé des Deux Chinois**
Nuez de coco, mango, limón verde, pimienta, jengibre

627 **Bali**
Té verde al jazmín, lichi, pomelo, melocotón de viña, rosa

628 **Almendra Vainilla**

629 **Paul & Virginie**
Fresa, grosella, vainilla, caramelo, frambuesa, cereza

630 **Nuit à Versailles**
Bergamota, kiwi, flor de azahar, violeta, melocotón

631 **L'Oriental**
Fruta de la pasión, melocotón de viña, fresa de los bosques

632 **Christmas Tea vert**
Canela, vainilla, jengibre, naranja dulce

633 **Chaï vert**
Jengibre, canela, baya rosa, cardamomo, clavo

634 **Calypso Mango**
Jazmín, mango

Encuentra toda nuestra selección en La Brûlerie, enfrente, en el 29 rue Saint-James.