

Salon de thé - Pâtisserie



Plume

Les formules Tea-Time de Plume

L'envolée légère

*Sélection de mignardises
Boisson chaude au choix*

L'envolée gourmande

*Sélection de mignardises
Boisson chaude au choix
Une pâtisserie de notre vitrine*

Sublime envolée

*Sélection de mignardises
Boisson chaude au choix
Une pâtisserie de notre vitrine
Boisson froide au choix*

Servi de 10h à 17h30

Prix par personne

Plume

Boissons chaudes

Expresso "Café tchanqué"	2,10€
Café allongé	2,30€
Cappuccino	4€
Latte Macchiato	4,5€
Chocolat chaud maison	5,50€
Chocolat viennois	6€

Eaux-Sodas

Abatilles Plate ou pétillante, 50cl	4€
Coca-cola, Coca-cola zero, 33cl	4€
Icetea, 25cl	4€
Citronnade gingembre, 25cl	5€

Jus de fruits "Adamance" 25cl 6€

Pêche, Mangue, Poire
Orange, Pomme

Pâtisseries

À choisir en vitrine

Snacking Salé

Voir ardoise

Thés & Infusions "DAMMANN"

5€

Infusions

"Bali"

Les notes douces et miellées du tilleul et celles fraîches, citronnées et sucrées de la verveine composent un mélange où les arômes du litchi, du pamplemousse, de la pêche de vigne et d'une pointe de rose s'allient, offrant une infusion délicieusement ronde et fruitée en bouche.

"Fruits exotiques"

Un détour dans les tropiques... Tilleul, aubépine, feuilles de cassis et camomille réunis procurent à cette tisane une belle attaque végétale et dévoile ensuite ses parfums par petites touches. Avec un cœur à la texture veloutée et aux délicieuses notes fruitées d'ananas et de mangue, c'est une sensation légèrement acidulée qui convie le fruit de la passion et la fleur d'hibiscus blanc pour offrir un fini frais et persistant.

"Verveine"

La verveine, plante vivace récoltée après la floraison, offre une tasse à l'effluve doux et légèrement citronné. Sa saveur est extrêmement fruitée c'est pourquoi une tasse de verveine odorante peut aisément s'associer à n'importe quel gourmandise.

"Tisane de Noël"

Mélisse, fèves de cacao, cardamome, gingembre... voici quelques-unes seulement des saveurs qui composent cette délicieuse tisane. Pour les amoureux des notes épicées et cacaoitées, la Tisane de Noël est la boisson chaude réconfortante par temps froid.

"My Madeleine" - Rooibos

Superbe couleur cuivrée pour cette infusion de rooibos à la délicieuse saveur qui évoque le célèbre gâteau traditionnel à l'amusante forme de coquillage allongé. Une tasse aux notes gourmandes et discrètes d'amande, légèrement beurrées et soulignées d'un trait rafraîchissant de citron.

Thé blanc

"Ayush" - Népal - Grand cru

Réputé pour sa douceur et ses notes florales subtiles, il présente une saveur délicate, légère et peu amère. Grâce à sa délicatesse, il accompagne à merveille les desserts fruités.

Thés verts

"Houjicha" - Japon - Grand cru

La torréfaction du Houjicha développe des arômes subtils de noisette et de caramel, grâce à ses notes légères et grillées, le Houjicha s'associe parfaitement avec des desserts chocolatés ou un plat salé.

"L'oriental"

Un thé mêlant la fraîcheur toute végétale d'un thé vert aux arômes fruités du fruit de la passion, de la pêche de vigne et de la fraise des bois. Il offre une infusion aux nuances fraîches et veloutées.

Thés sombres

"Pasha Big Tree" - Chine - Grand cru

Pu Erh rare, provenant de vieux théiers centenaires, offrant des notes de fleurs, de jujube et d'églantier. Une légère astringence permet une bonne longueur en bouche.

"Original Pu-erh" - Chine

Thé fermenté au goût riche et terreux, offrant des arômes profonds de sous-bois. Il se marie parfaitement avec un fondant au chocolat ou des biscuits aux épices.

Thés Noirs

"Huoshanblack" - Chine - Grand cru

Thé noir d'exception, d'une grande douceur, aux notes gourmandes de cacao et de sucre chaud. Il s'associe harmonieusement à un cake aux fruits, enrichissant l'expérience avec ses arômes profonds et maltés.

"Grand Keemun FOP" - Chine - Grand cru

Pour les amoureux des thés d'origine, cette récolte de Keemun fine de qualité supérieure, aux feuilles très régulières et finement roulées, donne une infusion subtile, veloutée, aux notes de cuir, boisées et au fini délicieusement chocolaté.

"Earl grey yin zhen"

Indémoudable et toujours délicieuse, la saveur de la Bergamote se mêle à un thé noir auquel on a ajouté de beaux bourgeons duveteux pour la noblesse et quelques pétales de fleurs pour le plaisir des yeux. Un grand Earl Grey à déguster sans retenue l'heure du thé annoncée!

"Divine rose"

Dans une belle harmonie fleurie et délicieusement gourmande, le litchi, la framboise et la rose composent, associés aux jeunes feuilles fauves d'un thé noir, un mélange subtil et savoureusement parfumé.

"Coquelicot gourmand"

Thés noirs mêlés de pétales de fleur, aux arômes coquelicot, biscuit et pâte d'amande. Tantôt bonbon de sucre cuit, tantôt gâteaux de nos grand-mères, difficile de choisir parmi ses saveurs, peu importe, ce thé est un délice!

"Jardin bleu"

Apprécié pour son bel équilibre et son savoureux parfum, il délivre une liqueur veloutée à la saveur de fruits du jardin mêlant avec gourmandise, rhubarbe, fraise et fraise des bois.

"Noël à Paris"

Il existe un thé savoureux et parfumé qui mêle avec gourmandise à un mélange de thés noirs, les saveurs fruitées de la cerise et de l'amande et celles délicieusement épicées du pain d'épices et du gingembre.

"Smokey lapsang"

Le parfum de fumée affirmé qu'exhale ce thé se révèle à l'infusion plus doux, plus subtil, presque délicat et restitue la palette aromatique du traditionnel Lapsang Souchong dans une tasse à la belle couleur cuivrée.