

# Plume

## Boissons chaudes

Expresso "Café tchanqué"  
Café allongé  
Cappuccino  
Latte Macchiato  
Chocolat chaud maison  
Chocolat viennois

## Eaux-Sodas

Abatilles Plate ou pétillante, 50cl  
Coca-cola, 33cl  
Ice tea, 25cl  
Citronnade gingembre, 25cl  
Thé Glacé Maison, 25cl  
(Jasmin Yin Zhen, Hibiscus, Framboise, Passion)

## Jus de fruits "Adamance" 25cl

Abricot, Pêche, Mangue  
Orange, Pomme

---

## Pâtisseries

À choisir en vitrine

## Snacking Salé

Voir ardoise

---

## Thés & Infusions "DAMMANN"

### 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 fin 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 noel"

Mélisse, fèves de cacao, cardamome, gingembre... voici quelques-unes seulement des saveurs qui composent cette délicieuse tisane. Pour les amoureux des notes épices et cacaotées, 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**

Délicat, léger, floral et peu amère. Grâce à sa délicatesse, il accompagne à merveille les desserts fruités.

### **“Jasmin Yin Zhen” - Chine - Grand cru**

Thé blanc rare et précieux, parfumé naturellement par contact avec des fleurs de jasmin fraîches, selon une méthode traditionnelle

## **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 mélant 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 terneux, offrant des arômes profonds de sous-bois. Il se marie parfaitement avec un fondant au chocolat ou des biscuits aux épices.

## **Thés Noirs**

### **“Huoshan black” - 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, les 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”**

Indémodable 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 épices 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.