VERLET

RUE SAINT HONORÉ, 256

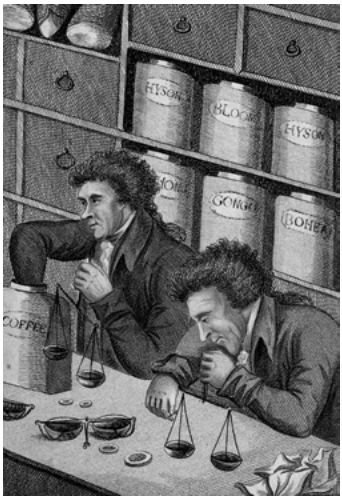
V

TABLE ET COMPTOIR DE CAFÉS ET DE THÉS, d'épices et de fruits confits choisis depuis 1880, Verlet est installé rue Saint-Honoré, à Paris.

Héritier d'une tradition française de torréfaction et de préparation, brûleur et chercheur de cafés de terroir et de thés d'exception, Verlet invite les amateurs à déguster plus d'une trentaine de cafés pure origine, et une quarantaine des meilleurs jardins de thés au monde.

Verlet demeure la plus ancienne maison de café parisienne encore en activité à torréfier de façon artisanale et à faire vivre le goût du café à la française. Dans sa brûlerie du Palais-Royal, Verlet cuit à cœur chaque café en fonction de sa nature et du moment. Cette torréfaction à la française, très équilibrée, est célèbre pour sa couleur dite « Robe de moine ».

Inventeur de la dégustation des cafés en pure origine, importateur audacieux, passionné de terroirs rares, de petites parcelles et de goûts nouveaux, Verlet est à la recherche des meilleurs producteurs et des récoltes les plus savoureuses. Verlet connaît chaque planteur, chaque exposition, sélectionne et exprime les meilleurs arômes, privilégiant les plantations et jardins défendant une approche éthique du café et du thé. Chez Verlet, on petit-déjeune, on déjeune, on goûte, on prend une tasse de café, de thé, d'infusion et de chocolat dans un décor conservé et inspiré des années 1920. La haute verrière, la boutique toujours animée, les miroirs et les parquets, le parfum délicieux du café frais moulu, tout conserve à Verlet sa forte personnalité et son authenticité.



SINCE 1880 VERLET *has been a purveyor of coffes, teas, spices and candied fruit in the rue Saint-Honoré, Paris.*

Heir to a French tradition of roasting and brewing and devoted to discovering local and regional coffees as well as exceptional teas, Verlet invites enthusiasts to sample more than thirty pure origin coffees and over forty teas from the best plantations in the world.

Verlet is the oldest Parisian coffee company still in operation, perfecting the art of roasting, brewing and upholding appreciation and expertise "à la française". In its coffee roastery at Palais-Royal, Verlet brews each craft coffee depending on its type and according to the occasion. This exceptional French roasting is renowned for its colour "Robe de moine".

A pioneer in the introduction of single origin pure coffees, an ambitious and audacious importer, passionate about rare plantations, small-scale farms and new preferences, Verlet is constantly on the lookout for the best producers and exquisite rare yields. Verlet works directly with every grower, has an intimate knowledge and respect for location, selects and develops the best flavours and bouquets and gives priority to plantations and tea gardens which support an ethical approach to production.

At Verlet you may have breakfast, lunch, coffee, tea or hot chocolate in a restored setting inspired by the 1920s. The bustling shop and café with mirrored walls and parquet floors under a high skylight, together with the delicious fragrance of freshly ground coffee join to celebrate Verlet's strong and unique identity.

Gravure : Wellcom Collection

PETIT DÉJEUNER

De 9h00 à 15h00

PAIN ET VIENNOISERIES

Croissant ou Pain aux chocolat — 2,20 € / 2,60 €
Croissant or Pain aux chocolat

Corbeille de pains assortis, beurre d'Échiré et confiture — 4,50 €
Assorted bread basket with Échiré butter and jam

Brioche Nanterre, beurre d'Échiré et confiture — 5,50 €
Nanterre brioche with Échiré butter and jam

SUCRÉ

Pain perdu, ananas roti et caramel au beurre salé — 7,90 €
French toast with roasted pineapple and salted butter caramel

Granola au chocolat accompagné de Fontainebleau — 8,90 €
Granola with chocolate, served with Fontainebleau

Salade de fruits frais de saison — 6,00 €
Seasonal fresh fruit salad

SALÉ

Œufs cocotte à la crème et fines herbes avec au choix jambon Prince de Paris ou champignons — 9,90 €
Baked eggs with cream and chopped herbs served with either Prince de Paris ham or mushrooms

Œuf à la coque et ses mouillettes — 5,50 €
Boiled egg and soldiers

Saumon fumé, gaufre au cumin et crème fraîche — 14,00 €
Smoked salmon with cumin waffles and sour cream

Nos prix sont indiqués TTC, service compris.
Our prices include sales tax and service.

DÉJEUNER

De 12h00 à 15h00

HORS-D'ŒUVRE

Soupe du jour et tranche de pain au levain grillée — 6,90 €
Soup of the day served with toasted sourdough bread

Œufs mayonnaise — 3,90 €
Hard boiled eggs with mayonnaise

Chiffonade de jambon Prince de Paris — 4,90 €
Chiffonade of Prince de Paris ham

SALADES

Salade Niçoise à la ventrèche de thon — 16,00 €
Salad Niçoise with fresh tuna ventresca

Salade Verlet
Pomme de terre grenaille, carottes, tomates cerise,
betterave et œuf poché — 12,90 €
New pototoes, carrots, cherry tomatoes, beetroot and poached egg

Salade de jeunes pousses — 5,50 €
Salad of baby greens

PLATS

Croque-Monsieur jambon Prince de Paris — 12,90 €
Toasted cheese sandwich with Prince de Paris ham

Croque-Madame jambon Prince de Paris — 13,90 €
Toasted cheese sandwich with Prince de Paris ham, topped with an egg

Tarte salée du jour (sans gluten) — 12,90 €
Savoury tart of the day (gluten free)

Saumon fumé, tarama et tranche de pain au levain grillée — 18,90 €
Smoked salmon and taramasalata served with toasted sourdough bread

Assiette végétarienne
Légumes rôtis, demi-avocat et salade de quinoa — 14,00 €
Vegetarian dish: roasted vegetables, half an avocado and quinoa salad

Tomates mozzarella — 10,80 €
Tomatoes and mozzarella

FROMAGE

Comté 12 mois — 6,00 €
Comté cheese aged 12 months

Nos prix sont indiqués TTC, service compris.
Our prices include sales tax and service.

GOÛTER

PÂTISSERIES AU PLATEAU DE CARL MARLETTI

Selection of pastries by Carl Marletti

8,90 €

AUTRES PÂTISSERIES

Gaufres maison servies avec chantilly, sauce chocolat ou fruits rouges* — 8,00 €
*Homemade waffles with whipped cream, chocolate sauce or red berries**

Madeleines (chocolat, pistache ou nature) — 2,10 €
Madeleines (chocolate, pistachio or plain)

Fontainebleau caramel au beurre salé et noisettes torréfiées ou fruits rouges* — 6,50 €
*Fontainebleau salted butter caramel and roasted hazelnuts or red berries**

Profiteroles façon Jean-Paul Hévin* — 8,00 €
*Profiteroles à la Jean-Paul Hévin**

Cake (fruits confits, citron ou chocolat) — 4,90 €
Candied fruit, lemon or chocolat cake

Assiette de mini babas servis avec chantilly et fruits rouges* — 8,00 €
*Plate of mini babas served with whipped cream and red berries**

une Glace à Paris

LE MARAIS

8,90 €

SORBETS

Fraise hibiscus *Strawberry hibiscus*

Framboise *Raspberry*

Chocolat du Mexique (64%)
Mexican chocolate (64%)

Pêche blanche, poivre Voatsiperifery *White peach, wild pepper*

Orange, carotte, gingembre
Orange, carrot, ginger

Café Panama Geisha
Panama Geisha Coffee

Mangue *Mango*

GLACES

Caramel croquant parisien, fleur de sel
Crunchy Parisian caramel, fine sea salt

Pistache, néroli *Pistachio, neroli*

Vanille *Vanilla*

Plombière *Tutti Frutti*

Café Kopi Luwak (9,90€)
Kopi Luwak Coffee (9,90€)

Café Moka Sidamo
Moka Sidamo Coffee

*Servis de 10h00 à 17h45 **Served from 10 am to 5:45 pm*

CHOCOLAT CHAUD

RECETTE JEAN-PAUL HÉVIN

Chocolat *Hot Chocolate*	8,00 €
Chocolat Viennois *Hot chocolate with whipped cream*	8,50 €

BOISSONS

Évian 50 cl *French mineral water*	4,70 €
Chateldon 75 cl *French sparkling mineral water*	5,70 €
Perrier 33 cl	4,70 €
Fruit pressé 20 cl Orange ou citron *Freshly squeezed fruit juice, orange or lemon*	5,90 €
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro 33 cl	4,70 €
Biere La Parisienne 33cl *Beer*	5,50 €
Vin Blanc 16 cl Château Roquefort 2016 Bordeaux AOC *White wine by the glass*	5,50 €
Vin Rosé 16 cl Minuty 2018 AOC Côtes-de-Provence *Rosé wine by the glass*	5,50 €
Vin Rouge 16 cl Château Roquefort 2016 Bordeaux AOC *Red wine by the glass*	6,50 €

Nos prix sont indiqués TTC, service compris.

Our prices include sales tax and service.

Les Cafés

Le café est le produit du fruit d'un arbuste aux fleurs odorantes originaire du Yémen, dans la péninsule arabique. Depuis ce berceau, ses fèves ont conquis le monde en quelques siècles. Le caféier fait l'objet de plantations dans les pays où les conditions favorisent son plein développement : altitude, exposition, taux d'humidité, belle acidité du sol ou terroir volcanique, amplitude thermique. Bien connu dans les pays arabes, où il est apprécié sous le nom de « kawa », le goût du café s'exporte à Constantinople. Les échoppes où l'on sert le café sont des lieux de discussions et d'échanges. Le café arrive en France en 1657 par l'intermédiaire des commerçants vénitiens.

C'est par Marseille qu'il est introduit. Il est cultivé par les botanistes et intègre le jardin du Roi dans les serres tropicales. À Paris, il devient déjà à la fin du 17e siècle une boisson stimulante appréciée des intellectuels, écrivains et philosophes, qui passent des heures dans les rares établissements qui le servent à discuter, et déjà « à refaire le monde ». Son usage s'élargit entre 1690 et 1730, même s'il reste un produit de luxe. C'est sous le règne du roi Louis XV, au début du 18e siècle que le café est envoyé dans les colonies françaises pour être exploité de façon intensive. Les Français dominent alors la culture et le commerce du café dans le monde et sont à l'origine de la méthode de préparation et d'infusion qui exprime le mieux ses arômes.

Tasse dégustation *Expresso*	3,80 €
Grande tasse dégustation *Double expresso*	5,80 €
Café allongé *Long black*	3,80 €
Café au lait *Latte*	4,80 €
Cappuccino	5,30 €
Noisette *Expresso macchiato*	3,95 €
Café viennois *Expresso & whipped cream*	5,80 €
Café infusé à froid 24h *Cold brew*	6,30 €
Café au lait glacé *Iced latte*	7,20 €
Café glacé & crème fouettée *Iced latte & whipped cream*	7,70 €
Café limonade *Coffee lemonade*	7,30 €

CAFETIÈRE DU BELLOY

CAFETIÈRE
2 PERSONNES
8,00 €

CAFETIÈRE
4 PERSONNES
15,00 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES

FAIRE ET DÉGUSTER LE CAFÉ À LA FRANÇAISE

On attribue généralement à l'ancien évêque Jean-Baptiste de Belloy l'invention de la première « cafetière » justement baptisée la « Dubelloire ». Que cet illustre ama-teur de café en fut l'inventeur ou ait simplement contribué à perfectionner l'instrument importe peu. Cette invention s'est ensuite trouvée adoptée et améliorée dans les cafés et les foyers parisiens. On dit que le café « des étrangers », sis au Palais-Royal, avait bâti sa réputation sur ce mode de préparation en vogue.

Par lixiviation, l'eau chaude versée dans un récipient, placé au-dessus d'un autre, passe entre les fines particules de café d'un compartiment-filtre positionné entre les deux récipients. L'eau entraîne les principes savoureux et odorants du café moulu jusqu'au récipient du dessous, qui recueille lentement le breuvage écoulé, chaud et chargé de parfums. La température idéale de l'eau se situe entre 80 °C et 90 °C, et le grain de la mouture doit être assez fin. « Que les principes odorants ne soient pas dissipés par une chaleur trop vive, mais se trouvent développés dans une proportion convenable », conseille-t-on alors.

Le café patiemment préparé avec la cafetière Du Belloy, sans chaleur excessive ni traitement indélicat, offre toute la plénitude de ses goûts « à la française », tout en nuances.

Les assemblages historiques

Proposer un goût constant, corriger les aléas des récoltes, trouver le meilleur équilibre : les mélanges de tradition Verlet sont des amis fidèles. Ils assurent un rendez-vous jamais manqué aux amateurs de leurs notes savamment dosées.

GRAND PAVOIS
Verlet

Ce mélange d'Arabica de Colombie et du Brésil fut créé en 1921 par Auguste Verlet, en souvenir de ses voyages sur les navires marchands au début du XXe siècle. Un classique intemporel pour tous les moments de la journée et tous les jours de l'année, aux accents de Rose-thé et de fleurs de caféier.

HAUTE MER
Verlet

Créé par Pierre Verlet dans les années 1950 en hommage à son père, ce mélange savant d'Arabica d'Amérique centrale est un classique de la maison Verlet, qui incite à la rêverie et au voyage avec ses notes de chicorée et de chocolat.

MÉLANGE ROMAIN
Verlet

La grande tradition d'un café torréfié « à l'italienne » au goût corsé de caramel avec une touche vivifiante d'amertume.

SAISON PRINTEMPS-ÉTÉ
Verlet

Un café aux notes fruitées et florales. Dans l'esprit de Pierre Verlet, ce mélange est composé en fonction des récoltes par son successeur Éric Duchossoy, torréfacteur. Toujours inédites, ces notes de saison sont basées sur la fraîcheur lorsque les nouvelles récoltes arrivent en mars.

Les cafés de pure origine

(d'Est en Ouest)

Ces cafés de territoires et de terroirs s'apprécient comme des vins. Selon les années, selon les origines et les cultures, selon la clémence du temps et la vigueur de la terre, ils expriment leur forte personnalité et leur caractère authentique.

AFRIQUE ET ARABIE

ÉTHIOPIE MOKA SIDAMO

Terroir Yrgacheffe

Le relief doux, les pluies souveraines et les sols rouges argileux d'une petite vallée située à 1700 mètres d'altitude, au sud d'Addis-Abeba, sont propices à l'épanouissement des accents d'abricot et de fruits confits de ce moka lavé et séché au soleil.

ÉTHIOPIE MOKA HARRAR

Rustique et authentique, cet ancêtre de tous les cafés du monde croît sur les pentes douces et harmonieuses d'un paysage ensoleillé tacheté d'ombres que rafraîchissent une pluie de montagne et d'abondantes rosées matinales. Il règne dans le cœur des amateurs avec ses notes souveraines de cuir, d'épices et de cerises fermentées.

KENYA AA + ESTATE

Sous l'ombrage clairsemé des hauts plateaux situés à 1800 mètres d'altitude, sur un sol volcanique ancien et érodé, prospère le café le plus fruité du monde, aux accents de groseilles sauvages et de cassis.

AMÉRIQUE DU SUD • TERRE

BRÉSIL YELLOW BOURBON

Fazenda Rainha

Cet Arabica Bourbon jaune de haut plateau et de plein soleil est le fruit d'une vaste plantation campée sur les pentes découvertes de la vallée de Grama. Son goût, aux accents de cacao et de citron, est ample et doux.

COLOMBIE SUPREMO

Pitalito

Le café se récolte avec précaution sur les pentes abruptes de l'une des plus belles plantations de Colombie. Cet Arabica tout en suavité offre l'élan des accents verticaux et doucement acidulés de ses hauteurs.

COLOMBIE

DÉCAFÉINÉ À L'EAU

Un Arabica suave et séduisant, traité à l'eau, qui n'a pas à rougir de la comparaison avec ceux, de même terroir, qui ont conservé leur caféine.

CAFÉS

COLOMBIE MARAGOGYPE
El Botón

Cette variété de café est remarquable en raison à la fois de la taille de ces grains, supérieur au crible 20, et de sa rareté. La ferme El Botón possède sa propore pépinière afind de garantir des graines 100% Maragogype.

COSTA RICA
TARAZZU AMPOLA

Aux frontières du Panama et du Costa Rica, sur les pentes volcaniques d'un haut plateau situé à 1600 mètres d'altitude, cet Arabica enchante le goût de ses notes rares d'aubépine et de mousse de chêne aux accents beurrés de chocolat.

GUATEMALA
HUEHUETENANGO LA CAPELLANIA

La pureté des sources qui dévalent les pentes ombragées de la Sierra de los Cuchumatanes entre 2000 et 1600 mètres d'altitude contribue à l'équilibre très aromatique de cet Arabica aux accents fruités et acidulés.

PANAMA LA TORCAZA

Sous l'empire du vieux volcan Barú, à 1600 mètres d'altitude sur la cordillère de Talamanca, cet Arabica de terroir unique en bouche offre la noblesse de ses notes fines de fruits et de cacao.

ÉQUATEUR VILCABAMBA

Ce caféier hybride, entre Pacamara et Maragogype, est délicieux mais fragile : ses grains verts aux arômes puissants n'ont pas la durée de conservation de leurs cousins. Les amateurs de café s'empressent de le déguster lorsqu'il en est encore temps ! Il vient de Vilcabamba, la vallée des centenaires.

AMÉRIQUE DU SUD • MER

CUBA ALTURA LAVADO / SERRANO SUPERIOR

Au Sud-Est de la grande île de la Caraïbe, à 800 mètres d'altitude en pays plat et ombragé, cet Arabica peu acide invite en bouche des notes longues et délicieuses de miel, de cacao et de tabac.

SAINT-DOMINGUE
JARABACOA

Sous la protection des noyers du Queensland et des manguiers qui conservent à la terre sa richesse, ce café d'ombre, équilibré et peu acide, offre de longues notes de tabac, de réglisse et de noix de macadamia.

OCÉANIE ET ASIE

Ces cafés de terroirs plus récents sont l'une des spécialités de la maison Verlet. À la suite d'Auguste et de Pierre Verlet, leur sélection est le fruit des voyages et d'un long travail de recherche et de conseil entrepris par Éric Duchossoy depuis vingt ans.

PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE SIGRI

Un café rare venu du côté Ouest de l'île de Nouvelle-Guinée, sur les contreforts montagneux d'une forêt équatoriale au climat humide. Ses notes de miel légèrement acidulé se mêlent aux accents de tabac, de fruits secs et de poivron grillé.

BIRMANIE CHAUNG GWE

Cette plantation splendide – l'une des plus belles au monde – datant des années 1930 est un havre de fraîcheur sous l'ombrage d'une vaste canopée. Son café aux accents de noisette grillée, de girofle et de bâton de réglisse s'épanouit avec précision sur des notes de citron caramélisé.

INDE PAMBADAMPARA

La plantation tire surtout sa réputation du fait qu'elle fut la première plantation de cardamome du pays. Elle produit, depuis 1965, un café de très grande qualité au bord de la réserve naturelle de Periyar Tiger.

INDONÉSIE JAVA JAMPITT

Entre 1000 et 1600 mètres d'altitude, ce café aux accents de Rose thé, de chocolat extra noir et de fleurs blanches possède l'intensité des grands crus. L'ombre de la forêt première lui donne toute sa vigueur enivrante.

Les récoltes rares et saisonnières

(d'Est en Ouest)

Ces cafés rares et saisonniers sont proposés à la dégustation durant certains mois de l'année, parfois seulement quelques semaines…

BOURBON POINTU DE NOUVELLE-CALÉDONIE**

Dans un verger de paradis à 400 mètres d'altitude au Nord de Nouméa, sous de beaux fruitiers, Monsieur Belhomme féru de botanique veille passionnément à son Bourbon Pointu. La récolte familiale et le tri des cerises sont faits à la main, pour un cru rare, un café « pointu » aux accents moelleux et chocolatés.

MATARI DU YÉMEN*

Unique et souverain, ce moka aux accents beurrés et épicés est un café de soleil cultivé en terrasse à flanc de la montagne Khalawni. Au contraire des cafés d'ombrage, il se nourrit d'une chaleur sèche et ne jouit d'aucune irrigation. Seule la fraîcheur des rosées matinales d'altitude apaise sa soif. Il est cueilli et séché naturellement sous les rayons du soleil.

KIVU DU CONGO

Café de jungle, prospérant sous la canopée au bord du lac Kivu et profitant de son microclimat, ce moka aux notes riches et pleines séduit les amateurs d'accords fruités de myrtilles et d'humus.

NAPOLÉON DE SAINTE-HÉLÈNE**

Ce cru rare fait son apparition à la brûlerie entre les mois de mai et de juin chaque année, en très petite quantité tant les plantations sont limitées. Café d'océan et de faible altitude, son goût aux notes caramélisées est sans pareil.

GEISHA DE PANAMA

Plantation Janson*

Sophistiquées, les notes de fleurs blanches et de fruits des bois font de cet arabica des terres volcaniques de la cordillère de Talamanca une fantaisie toute en élégance, aux saveurs citronnées et miellées.

KONA (EXTRA FANCY) D'HAWAÏ*

Sous les alizés, à 400 mètres d'altitude, sur les pentes vertes du volcan Mauna Loa (la « longue montagne »), ces caféiers rares, acclimatés en 1825, produisent une récolte de petit volume mais très soignée et un café aux accords cacaotés relevés de réglisse et de cassis.

CAFÉS

KOPI LUWAK D'INDONÉSIE**

Café rare poussant à l'état sauvage dans la forêt de l'Iran Jaya, très apprécié par une petite civette qui mange et digère les cerises qui sont ramassées, lavées et séchées : un café exceptionnel et rare au goût de chocolat noir, de cèdre et de clou de girofle.

BLUE MOUNTAIN DE JAMAÏQUE**

Insulaire et montagnard, né sur les pentes raides et bleutées de l'île, ce grand cru d'Arabica est inimitable. Ses accents de tabac et d'amande torréfiée rencontrent des notes boisées de cèdre et le parfum joyeux des bourgeons de cassis.

***Café rare + 1,50 €** ****Café rare + 3,50 €**

Les Thés

ISSU DU THÉIER, arbuste de la famille des théacées, le thé a pour territoire d'origine un vaste berceau allant du Sud de la Chine, au Laos, au Vietnam, à la Birmanie, jusqu'au Nord Est de l'Inde. C'est en Chine, dit-on, que l'arbrisseau sauvage, de la même famille que le Camélia, et appelé Camellia sinensis, fut cultivé pour la première fois dans des jardins de thé, étagés à flanc de montagnes, en « terrasses ». Une autre variété essaimera aussi, appelée « assamica ». Plus robuste, elle prospérera facilement en plaine. La première cargaison de thé répertoriée aborda l'Europe au tout début du 17e siècle par le port marchand d'Amsterdam, en provenance de Java. Hollandais et Anglais s'en partageront longtemps l'importation avant que la France le fasse cultiver intensivement dès le 18e siècle dans certaines de ses nouvelles colonies pour mieux l'inviter à sa table. Le thé est aujourd'hui cultivé partout où le climat est propice à son développement et au plein épanouissement de ses flaveurs. Il en existe d'infinies variétés, comme autant de cépages et de cuvées, affinées et préparées selon des goûts et des procédés variés, et pour des dégustations très diverses. Certaines récoltes, selon le moment de l'année et la qualité du thé, sont particulièrement prestigieuses. La cueillette dite « fine », effectuée à la main, consiste à ne prélever que les feuilles les plus jeunes à l'extrémité des rameaux – le bourgeon et les deux petites feuilles suivantes. Elle offre à l'infusion de thé ses saveurs les plus délicates et prisées.

Thé *Tea*	5,90 €
Thé glacé *Iced tea*	6,90 €
Infusion	5,90 €

Nos prix sont indiqués TTC, service compris.

Our prices include sales tax and service.

Les thés de pure origine

THÉS VERTS

À peine récoltées, les jeunes pousses de thé sont soumises à une chaleur intense par étuvage – pour les thés verts japonais – ou dans des fours pour les autres terroirs. Ainsi, le processus naturel d'oxydation sous l'action des enzymes que recèlent les feuilles se trouve arrêté avant même d'avoir commencé. Le thé est ensuite « roulé » et séché : il conserve sa teinte d'un beau vert intense et développe dans la tasse des goûts herbacés, frais, des notes potagères, et parfois même marines.

CHINE
YUNNAN VERT

JAPON
SENCHA

JAPON
GYOKURO*

JAPON
GENMAÏCHA SUPÉRIEUR

JAPON
HOJICHA

THAÏLANDE
THÉ VERT DU PROJET ROYAL

BIRMANIE
THÉ VERT GUNPOWDER

VIETNAM
THÉ SHAN DE LAO CAI

THÉS BLANCS

Les pousses vertes des thés qui deviendront « blancs » sont mises à flétrir sur de grandes claies de bambous à l'abri des rayons du soleil, de la chaleur excessive comme du froid, de l'humidité trop importante comme de la sécheresse. C'est pourquoi leur période de récolte est étroite et leur traitement si délicat. Une fois bien équilibré, le thé « blanc » est séché au four pour arrêter son oxydation. Il prend alors une teinte argentée et changeante. D'une subtile légèreté en bouche, très désaltérant, ce thé très doux exhale des notes végétales, vives, parfois fleuries.

THAÏLANDE
POINTES BLANCHES THAÏ*

VIETNAM
PIVOINE BLANCHE DE LAI CHAU

THÉS

THÉS BLEU-VERT

(Wulong)

Entre thés verts (sans oxydation) et thés noirs (les plus oxydés), la famille des Wulong, les thés dits bleu-vert, développent tout un nuancier de notes, une ample palette aromatique. Certains d'entre eux sont également torréfiés pour leur permettre de « vieillir » comme des grands crus. Riches et variés en fonction de leur date de récolte, les thés bleu-vert sont plus fleuris et fruités en automne et plus herbacés au printemps.

CHINE
NARCISSE DES MONTS WUYI

THAÏLANDE **JADE WULONG**

VIETNAM
BEAUTÉ ORIENTALE DE LAI CHAU

THÉS NOIRS

Les pousses de thé sont ici au plus fort de leur oxydation sous l'action des enzymes qu'elles recèlent naturellement. Les feuilles sont humidifiées, roulées et enfin étalées en tapis épais pour « maturer ». Une fois atteint le parfait état, l'oxydation est arrêtée par un séchage au four. Le thé prend alors une teinte d'un brun foncé presque noir et développe dans la tasse des goûts charpentés et relevés, avec des accents compotés, vanillés et grillés.

CHINE **GRAND YUNNAN**

CHINE **GRAND QIMEN**

THAÏLANDE
THÉ NOIR DU PROJET ROYAL

INDE
ASSAM ESTATE MANGALAM
S.F.T.G.F.O.P.1

INDE
DARJEELING ESTATE MAKAÏBARI*
Récolte de printemps F.T.G.F.O.P.1

INDE
DARJEELING ESTATE MAKAÏBARI*
Récolte d'été F.T.G.F.O.P.1

INDE
DARJEELING BLEND

CEYLAN **ESTATE TORRINGTON**
High Grown O.P

CEYLAN **ESTATE SAINT JAMES**
High Grown O.P

THÉS

CEYLAN GOLDEN TIPS BLEND
Low Grown FOP

MÉLANGE VERLET

BREAKFAST VERLET

CHINE
JARDIN FUMÉ

MÉLANGE POINTE BLANCHE
Verlet

THÉS SOMBRES FERMENTÉS

Ces thés qui combinent le traitement du thé vert et celui du thé noir sont enrichis par une fermentation naturelle à travers une exposition prolongée au soleil. Ainsi « cuites », les pousses de thé sont raffinées jusqu'à leur déshydratation et leur pressage (Pu er cru), ou bien leur ré-humidification et brassage pour les Pu er dit « mûrs ». Ce dernier développe dans la tasse des accents sylvestres d'humus et de sous-bois, tandis que Pu er cru dévoile des notes orientales, de bois de cèdre et de patchouli. Les thés fermentés sont recommandés aux estomacs délicats.

CHINE PU ER MÛR SHU CHA

CHINE PU ER CRU XISHUAGBANNA*

LAOS SHENG CHA*
du Plateau des Bolovens

***Thé rare** + 1,50 €

Les thés parfumés

Verts, blancs, bleu-vert et noirs, tous les thés sont propices à l'ajout de saveurs complémentaires et naturelles : pétales, zestes, boutons de fleurs, petits morceaux de fruits ou de baies séchés. À leur caractère dominant s'accorde alors la saveur de notes hespéridées ou florales, gourmandes, cuirées ou herbacées.

THÉS NOIRS AROMATISÉS

PARFUM FRAISE & RHUBARBE

EARL GREY VERLET

PARFUM BERGAMOTE & ORANGE

PARFUM BERGAMOTE & PAMPLEMOUSSE

PARFUM ROSE

PARFUM VANILLE & CARAMEL

CARAVANES

THÉS WULONG AROMATISÉS

PARFUM VIOLETTE ET MÛRE

PARFUM AMANDE & CHÂTAIGNE

THÉS VERTS AROMATISÉS

PARFUM FRUITS ROUGES & BRUYÈRE

PARFUM JASMIN & POIRE

PARFUM SENCHA & YUZU*

PARFUM JASMIN CHUNG FENG

PARFUM À LA MENTHE

EARL GREY VERLET

PARFUM BERGAMOTE & ORANGE

THÉS BLANCS AROMATISÉS

PARFUM PÊCHE & FRUITS EXOTIQUES

PARFUM ROSE & LITCHIS

Les Matés

Le Maté est originaire du Paraguay et sa culture s'est étendue à l'Argentine et au Brésil. Il contient de la matéine, proche de la théine. Les Indiens Guaranis louent depuis toujours ses vertus tonifiantes et bienfaisantes.

MATÉ VERT DU BRÉSIL

MATÉ VERT DU BRÉSIL CITRONNÉ

Les Rooïbos

Le Rooïbos est une plante herbacée, cousine du genêt, qui croît en Afrique du Sud et ne contient pas de théine. Charpentée et naturellement relevée, elle paraît plus corsée qu'une tisane mais n'aura aucune emprise sur votre sommeil.

ROOÏBOS NATURE

ROOÏBOS AUX ÉPICES

Les tisanes

Depuis toujours, les vertus gustatives et médicinales des plantes ont été capturées en infusion. La tradition des tisanes est millénaire, et leurs composants sont infinis.

CITRONNELLE, GINGEMBRE & CITRON

VERVEINE

FENOUIL, ANIS & RÉGLISSE

THYM SAUVAGE, PIN SYLVESTRE & GENTIANE

Le Cascara

Il s'agit de la pulpe qui recouvre la cerise de café. Notre cascara est issu des plantations de Panama Geisha de Carl Janson.