PARIS

VERLET

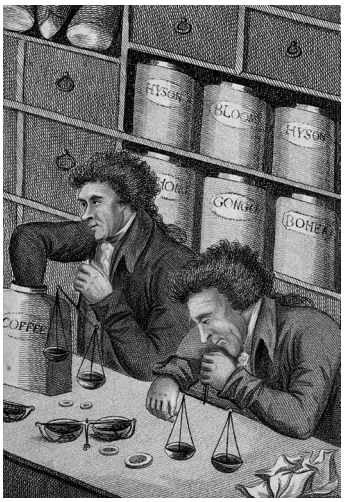
DEPUIS 1880

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 look-out 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

CHOCOLAT CHAUD

RECETTE JEAN-PAUL HÉVIN

Chocolat — 8,90 €
Hot Chocolate

Chocolat Viennois — 9,30 €
Hot chocolate with whipped cream

JUS FRAIS & INFUSIONS

Bissap — 7,90 €
(Hibiscus, gingembre & menthe fraîche)
Hibiscus, ginger and fresh mint

Fruit pressé bio 16 cl — 6,50 €
Orange ou citron
Freshly squeezed organic fruit juice, orange or lemon

BOISSONS

Évian 50 cl — 5,90 €
French mineral water

Badoit 50 cl — 5,90 €
French sparkling mineral water

Perrier 33 cl — 5,90 €

Bière La Parisienne 33cl — 6,90 €
Beer

Vin Blanc 16 cl — 6,90 €
Château Roquefort 2023
Bordeaux AOC
White wine by the glass

Vin Rouge 16 cl — 6,90 €
Château Roquefort 2020
Bordeaux AOC
Red wine by the glass

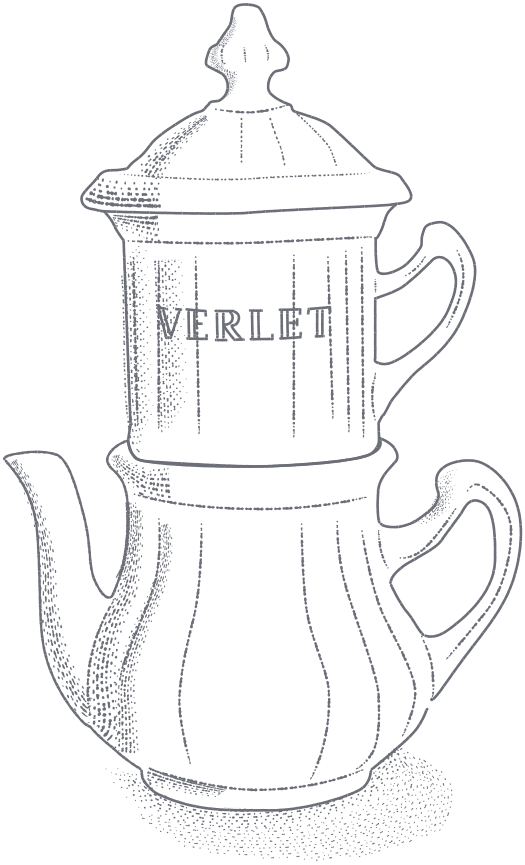
Nos prix sont indiqués TTC, service compris.
Our prices include sales tax and service.

CAFETIÈRE DU BELLOY

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 amateur 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.



TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES

CAFETIÈRE

2 PERSONNES
16,90 €

CAFETIÈRE VANILLE À LA FAÇON RÉUNIONNAISE
(avec gousse de vanille)

2 PERSONNES
25,00 €

CAFETIÈRE À L'ORANGE & CAFÉ DU KENYA

2 PERSONNES
20,00 €

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*	4,00 €	Noisette *Expresso macchiato*	4,20 €
Grande tasse dégustation *Double expresso*	6,00 €	Café viennois *Expresso & whipped cream*	6,60 €
Café allongé *Long black*	5,00 €	Café infusé à froid 24h *Cold brew*	7,00 €
Café au lait *Latte*	6,00 €	Café au lait glacé *Iced latte*	8,00 €
Cappuccino	6,30 €	Café glacé & crème fouettée *Iced latte & whipped cream*	8,60 €

Supplément lait végétal *Non-dairy milk* + 0,50 €

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
Verlet

Verlet propose deux mélanges «saison», comme un parfum «couleur de temps» : printemps-été – aux notes fruités florales et automne-hiver – un accord de tabac boisé et chocolaté. Dans l'esprit de Pierre Verlet, ces mélanges sont composés en fonction des récoltes par son successeur Eric Duchossoy, torréfacteur et découvreur. Toujours inédites, ces notes de saison sont basées sur la fraîcheur en mars lorsque les premiers cafés arrivent et plus sur le côté chaleureux, couleur feuille morte en septembre.

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.

AMÉRIQUE DU SUD

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.

COSTA RICA TARAZZU AMAPOLA

Aux frontières du Panama et du Costa Rica, sur les pentes volcaniques d'un haut plateau situé à 1 600 mètres d'altitude, cet Arabica enchante le goût de ses notes rares d'aubépine et de mousse de chêne aux accents beurrés de chocolat.

CUBA ALTURA LAVADO

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

EQUATEUR VILCABAMBA

Ce cafétier 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 d'empressesent de le déguster lorsqu'il en est encore temps ! Il vient de Vilcamamba, la vallée des centenaires.

GUATEMALA HUEHUETENANGO LA CAPELLANIA

La pureté des sources qui dévalent les pentes ombragées de la Sierra de los Cuchumatanes entre 2 000 et 1 600 mètres d'altitude contribue à l'équilibre très aromatique de cet Arabica aux accents fruités et acidulés.

HONDURAS GUARA VERDE

Ce café est entièrement trié à la main et cultivé en haute altitude à des saveurs de chocolat et caramel et de fruits rouges.

MEXIQUE SILTEPEC EL JAGUAR

Produit par la famille Pohlenz dans la réserve El Triunfo qui est situé dans la région de Sierra Madre à l'écosystème protégé. Ce café aux notes de sucre roux, caramel, citronnelle et vanille séduit les amateurs d'accord complexes.

MEXIQUE FINCA MIERISCH

Café de type Maragogype produit dans la région de Jinotega, ce café à une douceur incontestable avec des notes de groseilles et de chocolat au corps rond et onctueux.

PANAMA BOQUETE

Sur les pentes du vieux volcan Barú, à 1 600 mètres d'altitude dans la cordillère de Talamanca, cet Arabica de terroir unique en bouche offre la noblesse de ses notes fines de fruits et de cacao.

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.

AFRIQUE ET ARABIE

ÉTHIOPIE MOKA SIDAMO

Terroir Habeje

Le relief doux, les pluies souveraines et les sols rouges argileux d'une petite vallée située à 2 000 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

Terroir Gikaawaa

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.

ÉTHIOPIE MOKA GUJI

Récolté au sud de l'Ethiopie entre les Zones du Borena et du Balé. Ce café aux notes gourmandes de cassis mûrs et de sucre d'orge, révèle une texture dense et liquoreuse soulignant la profondeur de ses arômes.

KENYA AA + ESTATE

Sous l'ombrage clairsemé des hauts plateaux situés à 1 800 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.

ZAMBIE KACHIPAPA FARM

Kachipapa Farm est une ferme située à l'extérieur de Serenje à une altitude de 1450 mètres. Ce café est cultivé sur un sol sableux rouge avec un niveau élevé de nutriments ce qui lui donne des accents de cassis, myrtilles et Maras des bois.

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.

INDE MYSORE

Plantation A Estate. Très léger en caféine, peu corsé, aux accents de noisette et de chocolat au lait, ce café du Sud de l'Inde, aux pieds du mont Mullayanagiri, est le fruit d'une récolte soigneuse et précieuse.

INDONÉSIE JAVA JAMPITT

Entre 1 000 et 1 600 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…

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.

BOURBON POINTU DE NOUVELLE-CALÉDONIE**

Dans un verger de paradis à 400 mètres d'altitude au Nord de Nouméa, sous de beaux fruitiers. 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.

GEISHA DE PANAMA*

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.

GALAPAGOS SAN CRISTOBAL D'EQUATEUR*

Plantations datant de 1879 grâce à l'intervention d'un agronome français, les caféiers ont environ 120 ans et sont cultivés sur un sol volcanique jeune et nutritif. Ce café à des notes d'agrumes et de caramel.

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.

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.

NAPOLÉON DE SAINTE-HÉLÈNE**

Ce cru rare fait son apparition à la brûlerie dès les mois 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.

***Café rare** + 1,50 € ****Café rare** + 6,90 €

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 & infusion *Tea & infusions*	8,30 €

***+ 1 euro**

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

Les thés de pure origine

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.

CEYLAN ESTATE IDULGASHINNA UVA HIGHLANDES O.P

Le *Tea Estate* Idulgashinna fait partie de ces jardins célèbres du Sri Lanka situés dans la partie est de l'île. Situé à 1 000m d'altitude dans la région des Uva, il fait partie des thés dits *High Grown*. Sa longue feuille aux reflets noirs mats évolue sur des notes douces et boisées.

CEYLAN SILVER POTHOTUWA LOW GROWN FOP

Ce thé est issu de la *Tea Factory Pothotuwa* située dans le district de Matara au sud de l'île. C'est un cru de basse altitude dit *Low Grown* (en dessous de 600m). Les feuilles vrillées noires légèrement vernissées et parsemées de bourgeons argentés sont typiques de ces *Low Grown* d'excellence avec une charpente bien présente laissant apparaitre des notes boisées et légèrement zestées.

CHINE GRAND YUNNAN

Une des célébrités chinoises poussant dans la région montagneuse du Yunnan. Ce cru présente de nombreux bourgeons duveteux dorés. Sa liqueur, cuivrée brillante, révéle des notes vives épicées, boisées sur fond d'une belle charpente. Peut supporter un nuage de lait.

CHINE GRAND QIMEN

Le thé noir Grand Qimen venant de la Province de l'Anhui présente une liqueur cuivrée aux notes boisées et de cacao tout en velouté. Peut supporter un nuage de lait.

CHINE JARDIN FUMÉ

Subtil mélange de thé noir de Chine au parfum boisé relevé de notes aromatiques fumées. Un grand classique inspiré des traditionnels Lapsang Souchong. Idéal pour accompagner un brunch avec ou sans un nuage de lait.

CEYLAN ESTATE TORRINGTON HIGH GROWN O.P

Thé provenant du *Tea Estate* Torrington situé dans la région des Dimbula dans le district de Agrapatana. Il fait partie des *Ceylon Tea* dits *High Grown*, poussant au dessus de 1 200m d'altitude. Sa belle feuille torsadée aux reflets marron développe un velouté sur un fond boisé et fruité.

INDE

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

Issu du *Tea Estate* Mangalam situé dans le nord est de la région d'Assam, c'est un beau cru riche en bourgeons dorés révélant une belle charpente sur des notes maltées et épicées. Peut supporter un nuage de lait.

INDE

DARJEELING ESTATE GOPALDHARA* RÉCOLTE DE PRINTEMPS F.T.G.F.O.P.1

Ce Darjeeling de printemps 2022 traduit la vigueur de la plante qui se réveille tout en douceur sans astringence ni amertume, c'est ce qui m'a plu. Il a des notes fraîches de graine de coriandre, une facette zestée et amande douce. Il provient du tea estate Gopaldhara, situé au nord-ouest de la ville de Darjeeling, au pied de l'Himalaya. Il appartient à la famille Saria depuis 1955. Gopaldhara Tea Estate s'étale sur 175 ha plantés avec de vieux théiers de plus de 100 ans cotoyant de jeunes théiers d'une vingtaine d'année.

INDE

DARJEELING BLEND

L'appellation Darjeeling, située sur les contreforts himalayens au Nord-Est de l'Inde, produit chaque année des crus d'exception.

THAÏLANDE

THÉ NOIR DU PROJET ROYAL

Récolté à la main à Doi Angkhan, au nord de la Thaïlande, le thé noir du Projet Royal présente de longues feuilles torsadées aux reflets cuivrés et aux notes boisées et fruitées.

MÉLANGE VERLET

Liqueur ambrée, dense, révélant la complémentarité de deux grandes origines, l'une, le Darjeeling, apportant une note vive, boisée et fruitée, et l'autre, le Yunnan, apportant de la charpente et des notes maltées. Peut supporter un nuage de lait.

BREAKFAST VERLET

Assemblage maison de crus de Ceylan en feuilles brisées donnant une liqueur cuivrée foncée aux notes boisées et corsées avec une belle charpente.Une réinterprétation parisienne de *l'English Breakfast Tea* idéale pour les petits-déjeuners avec ou sans lait.

MÉLANGE POINTE BLANCHE VERLET

Mélange «maison» élaboré sur place combinant subtilement deux grandes célébrités chinoises, le Yunnan et le Qimen, relevés de thé fumé et agrémenté de bourgeons de thé blanc qui lui apportent de la douceur.

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

Le Yunnan Vert est un thé vert délicat qui pousse dans la Province du Yunnan, un des berceaux du thé. Les feuilles aux nuances vert pâle sont finement ondulées révèlant à l'infusion des notes végétales et boisées.

CHINE
THÉ VERT GUNPOWDER

Provenant de la Province du Hunan, ce thé travaillé en perle, surnommé gunpowder, ou poudre à canon, par les Anglais à cause de sa forme, est un grand classique chinois qui a conquis le Maghreh et l'Afrique Subsaharienne pour la préparation du thé vert à la menthe. Il révèle des notes végétales, toastées sur un fond acidulé et légèrement astringent.

JAPON SENCHA

Le thé vert Sencha est un grand classique parmi les thés verts étuvés. Il possède de belles feuilles vernissées vertes claires en aiguilles, aux notes acidulées marines et végétales.

JAPON GYOKURO*

Le thé vert Gyokuro, qui signifie perle de rosée, est une célébrité japonaise. Sa méthode de culture à l'abri de la lumière lui confère du moelleux, de l'umami laissant s'épanouir des notes acidulées et végétales.

JAPON
GENMAÏCHA SUPÉRIEUR

Très courant au Japon, le thé vert Genmaïcha est un subtile mélange de thé vert sencha et de riz grillé.

JAPON HOJICHA

Très populaire au Japon, le Hojicha est un thé vert dont on a torrefié la feuille, très faible en théine et dont l'infusion révèle un goût caractéristique boisé et toasté.

THAÏLANDE
THÉ VERT DU PROJET ROYAL

Récolté à la main à Doi Angkhan, au nord de la Thaïlande, le thé vert du Projet Royal présente de longues feuilles torsadées aux reflets vert bouteille et aux notes douces et végétales.

VIETNAM
THÉ SHAN DE LAO CAI

Issu de théiers à grandes feuilles nommés théiers Shan, poussant dans les régions du nord du Vietnam dont Lao Cai, il ravira le palais des amateurs de thés verts avec ses notes végétales cuites, légèrement toastées et charpentées.

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*

Thé blanc rare, récolté à la main dans la région montagneuse de Chiang Mai. Il est constitué uniquement de bourgeons en forme d'aiguilles, recouverts d'un duvet argenté et développant des notes végétales et fleuries tout en douceur.

VIETNAM
PIVOINE BLANCHE DE LAI CHAU

Inspiré du nom chinois Bai Mu Dan qui signifie pivoine blanche à cause de ses grandes feuilles évoquant des pétales de pivoine séchés, ce thé blanc est récolté manuellement dans la région montagneuse de Lai Chau au nord du Vietnam. Il s'épanouit sur des notes boisées et fruitées tout en velouté.

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

Un des fameux thés wulong de roche poussant à flanc de montagne dans les Monts Wuyi dans la Province du Fujian, aux longues feuilles marron torsadées typiques d'un wu long fortement semi oxydé à plus de 40% et torréfié. Sa liqueur ambrée claire révéle des notes puissantes boisées et caramélisées.

THAÏLANDE JADE WULONG

Il provient de Doi Mae Salong situé au cœur des montagnes du Nord de la Thailande frontalières avec la Birmanie. Sa feuille sèche perlée, typique d'un wu long faiblement semi oxydé autour de 15% et légèrement torréfié à la liqueur ambrée clair révèle des notes douces végétales et biscuitées.

VIETNAM
BEAUTÉ ORIENTALE DE LAI CHAU

Inspiré du nom anglais *Oriental Beauty*, ce thé fait partie des célébrités parmi les thés wulong fortement semi oxydé autour de 70% et non torréfié, ce qui lui confère des notes douces miellées et fruitées tout en rondeur. Il est récolté manuellement dans la région montagneuse de Lai Chau au nord du Vietnam.

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

Originaire de la province du Yunnan, ce thé post fermenté, dit shu cha ou pu er mûr, favorise la digestion selon la médecine traditionnelle chinoise. Il révèle une liqueur dense brique tout en velouté.

CHINE PU ER CRU XISHUAGBANNA*

Ce thé vient d'une famille de producteurs situés dans un village dans les Monts Jingmai au sud de l'appellation pu er de la Province de Yunnan. Il est issu d'une récolte d'automne et développe des notes douces végétales et zestées.

LAOS SHENG CHA* DU PLATEAU DES BOLOVENS

Ce thé vient d'une petite exploitation au sud du Laos sur le Plateau des Boloven. Il a été travaillé comme un pu er cru, dit sheng en chinois, développant des notes végétales et de céréales, légèrement charpenté à la liqueur jaune pâle.

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

Thé noir parfumé à la fraise des bois et à la rhubarbe parsemé de pétales de bleuet et d'hélianthe.

EARL GREY VERLET

Elégant Earl Grey sur une base de thé noir agrémenté de bourgeons de thé blanc et parfumé à la bergamote.

PARFUM BERGAMOTE & ORANGE

Mélange de crus de thés noirs d'Asie centrale et d'agrumes à dominante bergamote et orange douce, dans la plus pure tradition russe.

PARFUM BERGAMOTE & PAMPLEMOUSSE

Mélange de crus de thés noirs d'Asie centrale et d'agrumes à dominante bergamote et pamplemousse, dans la plus pure tradition russe.

PARFUM PÉTALES DE ROSE

Elégant cru de thé noir de Chine aux pétales de rose où se côtoient et s'entremêlent les notes boisées du thé noir rehaussées d'un soupçon du parfum de la rose.

PARFUM VANILLE & CARAMEL

Mélange de thés noirs aromatisés au caramel et aux morceaux de gousse de vanille. Doux et gourmand comme un caramel fudge.

CHAÏ VERLET

Ce célèbre mélange de thé d'Assam et d'épices d'inspiration indienne mêle subtilement cardamome, cannelle, girofle et gingembre.

THÉS BLANCS AROMATISÉS

BAIES DE TIMUR & PÉTALES DE ROSE*

Thé blanc Bai Mu Dan baies de Timur avec une facette fraiche, zestée typée naturellement pamplemousse rose et pétales de rose.

PARFUM ROSE & LITCHIS

Thé blanc riche en bourgeons duveteux, agrémenté d'élégants boutons de roses et relevé d'une pointe de litchi. Ce thé à la liqueur jaune pâle développe des notes subtiles végétales, fleuries et fruitées.

THÉS VERTS AROMATISÉS

PARFUM FRUITS ROUGES & BRUYÈRE

Thé vert sencha agrémenté de boutons de bruyère et développant des notes douces et gourmandes de fruits rouges sur un fond fleuri. Tout en raffinement et en élégance.

PARFUM SENCHA & YUZU*

Un duo «terroir» pour ces deux célébrités japonaises, le thé vert sencha et l'écorce de yuzu, se combinant harmonieusement pour un effet vif acidulé et gourmand zesté. Aussi bon chaud que froid.

PARFUM ORANGE

Le thé vert aromatisé à l'orange est une évocation des mélanges russes aux agrumes sur une base de thé vert Sencha avec de l'orange douce et parsemé d'écorces d'orange. Il révèle une liqueur jaune citron et des notes gourmandes et rafraîchissantes mêlant le végétal et l'acidulé du Sencha au zeste de l'orange douce.

PARFUM JASMIN CHUNG FENG

Très beau cru de thé vert aux feuilles torsadées riches en bourgeons duveteux blancs parfumé aux fleurs de jasmin. Liqueur claire jaune paille développant des notes végétales et fleuries tout en rondeur.

PARFUM À LA MENTHE

Thé vert gunpowder agrémenté de menthe douce dite nanah dans la plus pure tradition marocaine.

EARL GREY VERLET

Un grand classique Earl Grey décliné sur une base de thé vert sencha parsemé de pétales de carthame, de bleuet et de souci. Aussi bon chaud que froid.

CITRONNELLE & GINGEMBRE*

Subtile mélange de thé vert avec des morceaux de citronnelle et de gingembre pour leurs effets detox et dynamisant.

THÉS WULONG AROMATISÉS

PARFUM VIOLETTE ET MÛRE

Wu long semi oxydé à 70% jouant sur un double accord fleuri et fruité de violette et de mûre. Très gourmand.

PARFUM AMANDE & CHÂTAIGNE

Thé bleu vert fortement semi oxydé à 70% aromatisé à la châtaigne. Sa liqueur ambrée révèle des notes boisées et fruitées relevées par le parfum d'un marron confit gourmand.

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

Petite feuille verte brisée aux notes végétales et légèrement fumées. Idéal pour une dégustation traditionnelle avec la calebasse et la pipe ou préparé en théière classique.

MATÉ VERT DU BRÉSIL CITRONNÉ

Mélange de maté vert du Brésil, de citron et de citronnelle. Rafraîchissant et revigorant.

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

Petite feuille rouge brisée révèlant des notes boisées et épicées tout en rondeur.

ROOÏBOS AUX ÉPICES

Rooibos rouge aromatisé à l'orange et aux épices, agrémenté d'écorces d'orange, de graines de cardamome, d'écorces de cannelle et de gingembre. Aussi bon chaud que froid.

ROOÏBOS VERT ET SARRASIN*

un mariage inédit entre le rooïbos vert venant d'Afrique du Sud, et le sarrasin à infuser, ou sobacha, venant du Japon. L'un l'autre se combinent pour donner une boisson rafraichissante aux notes végétales vertes et toastées. Un clin d'œil au Genmaicha mais sans théine !

ROOÏBOS ÉCORCES DE CACAO & GOUSSES DE VANILLE DE MADAGASCAR*

Rooibos rouge aromatisé à , écorces de cacao et vanille de Madagascar. Aussi bon chaud que froid.

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

Une alliance subtile de citronnelle, gingembre et écorces de citron avec un soupçon de maté pour des notes zestées et épicées. Aussi bon chaud que froid.

AUBÉPINE, ORANGER, ROSE & PASSIFLORE

Une alliance d'inflorescence d'aubépine, de boutons et pétales d'oranger et de rose, et de passiflore pour passer une douce nuit

FENOUIL, ANIS & RÉGLISSE

Un mélange savoureux aux notes douces et anisées combinant fenouil, réglisse, anis et badiane qui accompagne à merveille less fins de repas

ROMARIN, THYM SAUVAGE, MENTHE DOUCE & BAIES ROSES

Une recette à dominante romarin et thym agrémentée de sauge, de menthe douce et de baies roses, idéale pour se revigorer. Aussi bonne chaude que fraîche !

SARRASIN ET ORGE DE FRANCE*

Une alliance inédite de 2 graines produites et torréfiées en Bretagne spécifiquement travaillées pour pouvoir être infusées. En tasse, une boisson veloutée et toastée avec des accents de fruits secs aussi désaltérante que rassasiante.

Le Cascara

Il s'agit de la pulpe qui recouvre la cerise de café.

CASCARA