

CAFFETTERIA

Caffè Espresso	€ 2,00	Irish Coffee (7)	€ 6,00
Caffè doppio Double espresso	€ 3,00	Caffè shakerato Ice-blended espresso/Café frappé	€ 4,00
Caffè decaffeinato Decaffeinated espresso/Décaféiné	€ 2,20	Caffè shakerato Ice-blended espresso/Café frappé <i>Whisky, Amaretto, Vaniglia</i>	€ 4,50
Caffè d'orzo (1) Barley coffee/Café d'orge	€ 2,20	Cappuccino (7)	€ 2,20
Caffè al ginseng Coffe with ginseng/Café au ginseng	€ 2,40	Cappuccino d'orzo (1, 7) Barley Cappuccino/ Cappuccino d'orge	€ 2,40
Caffè corretto Coffee with a shot of alcohol/ Café arrosé	€ 3,20	Cappuccino (7) decaffeinato Decaffeinated Cappuccino/ Cappuccino décaféiné	€ 2,40
Caffè doppio corretto Double espresso with a shot of alcohol/ Duble café arrosé	€ 4,00	Cappuccino (7) al ginseng Cappuccino with Ginseng/ Cappuccino et Ginseng	€ 2,60
Caffè deca/orzo (1)/ ginseng corretto Decafeinated, barley, ginseng coffee with a shot of alcohol/Café décaféiné, d'orge, ginseng arrosé	€ 3,20	Cappuccino con latte di soia (6) Soy Milk Cappuccino/ Cappuccino au lait de soja	€ 2,50
Marocchino (7) Espresso topped with chocolate, milk and cocoa powder/ Espresso avec chocolat, un peu de lait, et saupoudré decacao	€ 2,20	Cappuccino d'orzo con latte di soia (1, 6) Barley Cappuccino with soy milk/ Cappuccino d'orge au lait de soja	€ 2,70
Marocchino decaffeinato (1)/ orzo (1, 7) Decaffeinated/Barnley Marocchino Marocchino décaféiné/D'orge	€ 2,40	Cappuccino deca con latte soia (6) Decaffeinated Cappuccino with soy milk/Cappuccino décaféiné au lait de soja	€ 2,70
Marocchino al ginseng (7) Marocchino with ginseng/ Marocchino au ginseng	€ 2,60	Cappuccino al ginseng con latte soia (6) Soy Milk Cappuccino with ginseng/ Cappuccino au lait de soja et ginseng	€ 3,20
		Latte bianco (7) Milk/Lait	€ 2,00

CAFFETERIA

Latte macchiato (7) € 2,20 Milk with a little coffee/ Lait avec un peu de café	Cioccolata calda noisette (6, 7, 8) (*) € 4,50 Halzenut praline and caramelized/ Halzenuts praline aux noisettes et noisettes caramélisées
Latte macchiato decaffeinato (7) € 2,40 Milk with a little decaffeinated coffee/ Lait avec un peu de café décaféiné un peu de café	Aggiunta di panna (7) (*) € 0,80 Charge for whipped cream/ Supplément pour Crème Chantilly
Latte macchiato d'orzo (1, 7) € 2,40 Milk with a little barley coffee/ Lait avec un peu de café d'orge	Spremuta di arancia € 4,50 Fresh-squeezed orange juice/ Orange pressée
Latte macchiato al ginseng (7) € 2,60 Milk with a coffee with ginseng/ Lait au café ginseng	Spremuta di pompelmo € 4,50 Fresh-squeezed grapefruit juice/ Pamplemousse pressé
Latte di soia (6) € 2,30 Soy milk/Lait de soja	Frullato con acqua € 4,50 Water smoothie/ smoothie eau
Latte di soia macchiato (6) € 2,50 Soy milk with a little coffee/ Lait de soja avec un peu de café	Frullato con latte (7) € 5,00 Milk shake/ Milk shake
Latte di soia macchiato orzo (1, 6)/deca (6) € 2,70 Soy milk with a little coffee with barley/deca coffee/ Lait de soja avec un peu de café d'orge/ deca	Sciroppi con acqua € 2,80 Water syrup barley water, grandine, almond, strawberry and mint//Eau au sirop boisson orgée, grenadine, amande, fraise et menthe
Latte di soia macchiato ginseng (6) € 3,20 Soy milk with a little coffee with ginseng coffee/ Lait de soja avec un peu de café au ginseng	Sciroppi con latte (7) € 3,00 Milk with syrup/Lait au sirop
Cioccolata calda maison (6, 7, 8) (*) € 4,50 Dark chocolate 70%/ Chocolat noir 70%	

For tea see the last pages/
Pour le thé voir les dernières pages

(*) During winter/En hiver

(1, ... 14) detailed allergen list:
see end menu/

(1, ... 14) liste détaillée des allergènes:
voir le menu final

CROISSANTS

Croissant (1, 3, 7)	€ 1,10	Croissant integrale farcito (1, 3, 7)	€ 1,50
Croissant alle mandorle (1, 3, 7, 8)	€ 1,40	Whole wheat filled croissant/ Croissant complet farci	
Almond croissant/ Croissant aux amandes		Tortino di mele (1, 3, 7)	€ 2,50
Croissant alla crema pasticcera (1, 3, 7)	€ 1,40	Apple tart/ Tartelette aux pommes	
Croissant with custard filling/ Croissant à la crème pâtissière		Gatò (1, 3, 5, 7, 8)	€ 2,00
Croissant alla confettura di albicocca (1, 3, 7)	€ 1,40	Almond pastry with candied orange/ Friandise aux amandes et oranges confites	
Croissant with apricot jam filling/ Croissant à la confiture d'abricot		Croissant integrale salato (1, 3, 7, 11)	€ 1,10
Pain au chocolat (1, 3, 6, 7)	€ 1,40	Savoury whole wheat croissant with sesame seeds/ Croissant complet salé, graines de sésame et fleur de sel	
Butter pastry with chocolate bar/ Pain au chocolat		Brioche francese (1, 3, 7)	€ 1,20
Pain aux raisins (1, 3, 7)	€ 1,40	French brioche with jam or custard/ Brioche, confiture ou crème pâtissière	
Girella con crema e uvetta		Mini croissant (1, 3, 7)	€ 0,70
Butter pastry with raisins/ Pain aux raisins		Mini croissant farcito (1, 3, 7)	€ 1,00
Chausson aux pommes (1, 3, 7)	€ 1,40	Filled mini croissant/ Mini croissant farci	
Sfoglia alla composta di mele		Girella al lampone (1, 3, 7, 8)	€ 0,70
Light puff pastry filled with stewed pieces of apples/ Chausson aux pommes		Light puff pastry with raspberry jam/ Viennoiserie à la pate d'amandes à la framboise	
Sfoglia alla crema (1, 3, 7)	€ 1,20	Girella alla nocciola (1, 3, 7, 8)	€ 0,70
Light puff pastry filled with vanilla custard/ Feuilletage avec crème pâtissière à la vanille		Light puff pastry with hazelnuts/ Viennoiserie à la creme patissiere noisette	
Sfoglia alle mele (1, 3, 7)	€ 2,00	Crostatina (1, 3, 7, 8)	€ 1,20
Light puff pastry filled with vanilla custard and apples/ Feuilletage à la crème pâtissière à la vanille et pommes		Jam tart with hazelnut crumble/ Tartelette à la confiture et crumble de noisettes	
Croissant integrale (1, 3, 7)	€ 1,30	Focaccia (1)	€ 0,90
Whole wheat croissant/ Croissant complet		Traditional Ligurian Focaccia bread/ Fougasse Ligure	

SOFT DRINKS/BOISSONS

San Bernardo mineral water/
Eau minérale San Bernardo 0,75 lt € 3,00

*Flat/sparkling
Plate/gazeuse*

San Bernardo mineral water/
Eau minérale San Bernardo 0,5 lt € 1,50

*Flat/sparkling
Plate/gazeuse*

Iced tea/Thé glacé € 4,00

*To choose a blend please refer
to the "Teas" section/Pour choisir un
mélange se référer à la section "Thés"*

San Pellegrino Orange drink
(sweet or bitter)/Orangeade
San Pellegrino (douce ou amère) € 3,60

Chinotto Lurisia (Ligurian citrus fruit)/
Chinotto Lurisia (agrume ligure) € 4,00

Coca Cola, Fanta, Sprite € 3,60

Estathé (iced tea) a can/
Estathé en cannette € 3,50

*Lemon/peach/
citron/ pêche*

Lurisia fizzy Lemonade/
Limonade Lurisia € 4,00

Schweppes € 3,60

*Lemon, Soda, Tonic, Russian,
Ginger Ale*

Ginger Beer (Fever-Tree) € 3,80

"Looza" fruit juice – 200 ml
*Ace/apricot/ananas/orange/apple/pear/
peach/grapefruit/blueberry*

"Looza" jus de fruits – 200 ml € 3,60

*Ace/Abrirot/Ananas/Orange/
Pomme/poire/pêche/pamplemousse/myrtille*

Crodino/Aperol Soda € 4,00

Campari Soda/San Bitter € 4,00

"Looza" seasoned tomato juice/
Jus de tomate "Looza"
assaisonné € 4,00

DOUCE PÂTISSERIE

PROVENCE* (3, 7, 8) <i>Provence almond mousse, apricot jelly, soft almond biscuit/ Mousse aux amandes de Provence, gelée d'apricot, biscuit tendre aux amandes</i>	€ 5,50	CHOCOA* (3, 6, 7, 8) <i>Dark chocolate mousse, raspberry cream, soft biscuit/ Mousse au chocolat noir, crème de framboises, biscuit tendre</i>	€ 5,50
PLAISIR* (3, 7, 8) <i>Lemon mousse, strawberry coulis with basil, soft almond biscuit/ Mousse au citron, coulis de fraise au basilic, biscuit moelleux aux amandes</i>	€ 5,50	PRINTEMPS-ETE (1, 3, 7, 8) <i>Breton sablé, Bronte pistachio cream and berries jelly/ Biscuit breton sablé, crème pistache, gelée de fruits des bois</i>	€ 5,50
CHEESECAKE (1, 3, 7, 8) <i>Shortcrust pastry crumble, cheesecake cream and raspberry sauce/ Crumble pâtissier court, crème au fromage et coulis à la framboise</i>	€ 5,50	TARTELLETTE FRAMBOISE (1, 3, 7, 8) <i>Shortcrust pastry, vanilla custard, raspberries/ Pâte brisée, crème pâtissière, biscuit tendre, framboises</i>	€ 5,50
PROFITEROLE (1, 3, 6, 7, 8) <i>Stuffed cupcakes with giandua cream, cream, cocoa sauce and walnut crunchy/ Choux farcis à la crème de giandua, chantilly, sauce au cacao et croquant aux noix</i>	€ 5,50	TIRAMISÙ* (1, 3, 7) <i>Mascarpone mousse, soft coffee flavored cookie, cacao/ Mousse au mascarpone, biscuit moelleux au café, cacao</i>	€ 5,50
LA VIE EN ROSE (1, 3, 6, 7, 8) <i>Rose tea cream, raspberry cream and soft almond biscuit/ Crème au thé à la rose, crème à la framboise et biscuit aux amandes douces</i>	€ 5,50		
CHAMPENOISE* (3, 7, 8) <i>Prosecco mousse with lemon, apricot, raspberry and soft biscuit/ Mousse au Prosecco avec citron pêches, framboise et biscuit moelleux</i>	€ 5,50		

***Without wheat/ Sans farine de blé**
(1, ... 14) detailed allergen list:
see end menu/
(1, ... 14) liste détaillée des allergènes:
voir le menu final

DOUCE PÂTISSERIE

DOUCE PASSION* (3, 6, 7, 8) <i>Passion fruit mousse, soft biscuit and coconut croustillant/ Mousse aux fruits de la passion, biscuit tendre et croustillant à la noix de coco</i>	€ 5,50	TORTINO DI MELE (1, 3, 7) <i>Apple tart/ Tartelette aux pommes</i>	€ 3,20
MONSIEUR CHOCOLAT* (3, 6, 7, 8) <i>Dark chocolate mousse, milk chocolate mousse, soft chocolate biscuit/ Mousse au chocolat noir, mousse au chocolat au lait, biscuit tendre au chocolat</i>	€ 5,50	TARTELLETTE PESCA (1, 3, 7, 8) <i>Pastry, almond and pistachio cream, peach, crumble/ Pâte brisée, crème aux amandes et pistache, pêches, crumble</i>	€ 5,00
		TARTELLETTE ALBICOCCA (1, 3, 7, 8) <i>Pastry, almond cream, apricot/ Pâte brisée, crème aux amandes, abricots</i>	€ 5,00
		FETTA DI PANDOLCE GENOVESE (1, 3, 7) <i>Slice of Genoese Pandolce/ Tranche de Pandolce gènois</i>	€ 3,50
		MADELEINE (1, 3, 7) <i>1 piece La pièce</i>	€ 1,20
		MIGNONS ASSORTITI (1, 3, 6, 7, 8) <i>Tiny cakes/Mignardises 1 piece/La pièce Passion fruit, chocolate, pistachio, orange, hazelnut, champenoise cream/mousse / Crèmeux/mousse aux fruits de la passion, chocolat, pistache, orange, noisette, champenoise...</i>	€ 1,50

***Without wheat/
Sans farine de blé**

(1, ... 14) detailed allergen list:
see end menu/

(1, ... 14) liste détaillée des allergènes:
voir le menu final

MACARONS

1 MACARON* (3, 6, 7, 8)

1 macaron of your choice/

1 macaron a choix

€ 1,50

CIOCCOLATO

Dark chocolate ganache/

Ganache au chocolat noir

LAMPONE

Milk chocolate ganache and raspberry filling/

Ganache au chocolat au lait et pulpe

de framboises

FRUTTO DELLA PASSIONE

Milk chocolate ganache and passion fruit filling/

Ganache chocolat au lait et pulpe de fruits

de la passion

CARAMELLO

With salted caramel/

Au caramel et à la fleur de sel

CIOCCOLATE E NOCCIOLA

Hazelnut milk chocolate ganache/

Ganache chocolat au lait et noisettes

PISTACCHIO

Almond and pistacchio nut paste/

Pâte amande et pistache

LIQUIRIZIA

Liquorice-flavored dark chocolate ganache/

Ganache chocolat noir aromatisé à la réglisse

ARANCIA

Orange-flavored dark chocolate and ganache/

Ganache chocolat noir à l'orange

***Without wheat/
Sans farine de blé**

(1, ... 14) detailed allergen list:

see end menu/

(1, ... 14) liste détaillée des allergènes:

voir le menu final

CHOCOLATES / CHOCOLATS

MINI TAVOLETTE CIOCCOLATO (1, 6, 7, 8) g 20

Mini chocolate tablets/

Mini tablettes de chocolat

Aromatic:

dark chocolate/chocolat noir 70% € 2,30

Classic:

dark chocolate/chocolat noir 61% € 2,00

Biscuit:

milk chocolate/chocolat au lait 34% € 2,30

LES CHOCOLATS (1, 6, 7, 8)

1 chocolate of your choice/1 a choix € 1,50

3 chocolates of your choice/3 a choix € 4,00

Latte gianduja passion

Gianduja chocolate, crunchy sweetbread, 40% milk chocolate ganache, passion fruit pulp/ Gianduja, praliné croustillant, ganache au chocolat au lait 40%, pulpe aux fruits de la passion

Latte jivara

40 % Grand Cru Jivara milk chocolate ganache, creamy consistency/ Ganache au chocolat au lait Grand Cru Jivara 40%, texture crémeuse

Latte praliné pistache

Milk chocolate, pistachio praline, crunchy consistency/ Chocolat au lait, praliné à la pistache, texture croustillante

Fondente caffè arabica

Dark chocolate ganache, infusion of Ethiopian coffee beans/ Ganache chocolat noir, infusion de grains de café d'Éthiopie

Fondente Grand Cru

Grand Cru Guanaja 70% dark chocolate ganache/ Ganache au chocolat noir Grand Cru Guanaja 70%

Sensation tè Earl Grey

Dark chocolate ganache, Earl Grey tea/ Ganache au chocolat noir, thé Earl Grey

Fondente manjari Framboise

Raspberry fruit paste, Manjari 64% dark chocolate ganache/ Pâte de fruit à la framboise, ganache au chocolat noir Manjari 64%

Latte Dulcey Caramélia

Caramelia milk chocolate ganache with caramel and cookie crumble/ Ganache au chocolat au lait Caramelia aux notes de biscuit et de caramel

Fondente cassis

Dark Chocolate ganache with strong hints of Noir de Bourgogne black currants/ Ganache chocolat noir aux notes intenses de cassis de Bourgogne

Fondente citron vert

Dark chocolate ganache with Mexican green lemon pulp/ Ganache chocolat noir à la pulpe de citron vert du Mexique

Latte praliné mandorla

Milk chocolate,fruity almond and hazenut praline/ Chocolat au lait, praliné fruité amande noisette

Praliné Tonka

Almond and hazelnut praline flavored with Tonka beans/ Praliné amande noisette parfumé à la fève Tonka

With a glass of house wine + € 3,80/Avec en verre vin maison + € 3,80

Croissant, sandwich & baguette

Viennoise Salmone (1, 4, 6, 7) € 7,00

Milk bread roll with cocoa nibs, smoked salmon, fennel, lemon-flavoured herb butter and slivers of chocolate/
Pain viennois aux éclats de fèves de cacao, saumon fumé, fenouil, beurre aux herbes et au citron, copeaux de chocolat

Viennoise Bufala (1, 7, 8) € 6,50

Milk bread roll filled with hazelnuts, buffalo mozzarella, grilled zucchini and basil pesto/
Pain viennois, noisettes, mozzarella de bufflonne, courgettes grillées et pesto au basilic

Viennoise Speck e Brie (1, 7) € 6,50

Milk bread roll filled with speck and Brie cheese/
Pain viennois, speck, Brie

Baguette Siciliana (1, 4, 7, 8) € 6,50

Baguette filled with tuna, mixed salad and pistacchio nut pesto/
Baguette, thon, salade mélangée et pesto de pistaches

Baguette "Caesar" (1, 3, 7, 10) € 6,50

Baguette filled with slices of steamed chicken, mixed salad, Caesar sauce and slivers of Grana Padano cheese/
Baguette, tranches de poulet vapeur, salade mélangée, sauce Caesar et copeaux de fromage Grana Padano

Baguette Vegetariana (1, 7, 8) € 6,50

Baguette filled with rocket leaves, Sicilian provola cheese, grilled eggplant and rocket pesto/
Baguette, roquette, fromage provola de Sicile, aubergines grillées et pesto de roquette

Croissant Integrale salato Serrano (1, 3, 7, 11) € 6,00

Savoury croissant with Spanish Serrano ham, side salad and baby tomatoes/
Croissant salé au jambon espagnol Serrano, petite salade et tomates cerises

Croissant Integrale salato Cotto (1, 3, 7, 11) € 5,50

Savoury croissant with cooked ham and cheese/
Croissant salé, jambon blanc et fromage

Focaccina farcita (1, 8) € 6,50

Speck, apple, rocket, rocket pesto and grains of hazelnuts/
Speck, pomme, roquette, pesto de roquette et noisettes hachées

Croque

WITH WATER (glass) AND COFFEE
AVEC EAU (VERRE) ET CAFE

Croque Monsieur (1, 3, 7) € 7,00

Ham, cheese and béchamel sauce toasted sandwich, served with a side salad/
Toast jambon, fromage et sauce béchamel, servi avec une petite salade

Croque Monsieur Chèvre aux noix (1, 3, 7, 8) € 7,00

Goat cheese, nuts and béchamel sauce toasted sandwich, served with a side salad/
Toast fromage de chèvre, noix et sauce béchamel, servi avec une petite salade

With a glass of house wine + € 3,80/Avec en verre vin maison + € 3,80

Club Baguette

Our/nos club sandwich

Club Baguette Douce (1, 4, 7) € 8,50

Toasted baguette, smoked salmon,
lemon avocado cream and mint/
Baguette tostée, saumon fumé,
crème d'avocat au citron et menthe

Club Baguette parmigiana (1, 7, 8) € 8,00

Toasted baguette, grilled aubergine, basil pesto,
mozzarella and tomato/
Baguette tostée, aubergine grillée, pesto au
basilic, mozzarella et tomate

All our bread (1, 7) is housemade
in our Douce Labò/
Pain maison produit dans notre Douce Labò

SALAD/SALADE

WITH WATER (glass) AND COFFEE
AVEC EAU (VERRE) ET CAFE

Insalata Niçoise (1, 3, 4, 7) € 10,50

Mixed salad, baby tomatoes, tuna
fish, hard boiled egg, anchovies and
Taggia olives (small Ligurian olives),
served with herb croutons/
Salade, tomates cerises, thon, oeuf
dur, anchois, olives de Taggia (petites
olives de Ligurie), croûtons aux herbes

Insalata "Douce" (1, 4, 6, 7) € 11,50

Mixed salad, seared fresh tuna
with soy glaze, Parmesan cheese,
strawberries with herb croutons/
Salade, thon poêlé caramélisé au
soja, parmesan, fraises, croûtons aux
herbes

Insalata Caesar (1, 3, 7, 10) € 10,50

Mixed salad, Steamed chicken,
Caesar sauce, Parmesan cheese
flakes and herb croutons/
Salade, poulet vapeur, Caesar sauce,
copeaux de Parmesan, croûtons aux
herbes

Insalata Classica (1, 7) € 9,00

Mixed salad, baby tomatoes, carrots,
corn, buffalo mozzarella and herb
croutons/
Salade mélangée, tomates cerises,
mais, mozzarella de bufflonne carottes
et croûtons aux herbes

Caprese (7, 8) € 8,50

Tomatoes, buffalo mozzarella, basil
pesto/
Tomates, mozzarelle de bufflonne, pesto au
basilic

With a glass of house wine + € 3,80/Avec en verre vin maison + € 3,80

COOKERY/CUISINE

WITH WATER (glass) AND COFFEE
AVEC EAU (verre) ET CAFE

Carpaccio di manzo affumicato (1, 3, 7) € 11,50

Smoked beef carpaccio with vegetable "ratatouille"/
Carpaccio de boeuf fumé avec ratatouille

Crostata salata con melanzane (1, 3, 7, 8) € 9,50

Shortcrust pastry with eggplant and basil compote, accompanied by salad, Provola cheese and salted almonds/
Pâte sablée avec compote d'aubergines et basilic, accompagnée de salade, provola et amandes salées

Flan di verdure con bocconcini di pollo (1, 3, 7, 8) € 10,00

Vegetable flan with breaded chicken nuggets, almonds and curry/
Flan de légumes avec brochette de poulet en "panure" des amandes et du curry

Tarte Tatin salata e bresaola (1, 7) € 10,00

Vegetable Tatin Tart served with IGP guaranteed Valtellina Bresaola and slivers of Parmesan cheese/
Tarte Tatin aux petits légumes servie avec de la Bresaola de Valtellina IGP et des copeaux de fromage Parmigiano

Lasagne al forno al pesto genovese (1, 7, 8) € 10,00

Traditional baked pesto lasagna/
Lasagnes au four au pesto au basilic

Lasagne al forno alla Norma (1, 7) € 10,00

Baked lasagna with sautéed eggplant, ricotta cheese from Puglia, mozzarella and tomatoes/
Lasagnes au four, aubergines poêlées, ricotta des Pouilles, mozzarella et tomates

Salmone affumicato (1, 3, 4, 7, 11) € 13,50

Smoked salmon with iceberg salad and goji berries, toasted croissants and lime butter/
Saumon fumé avec salade iceberg et baies de goji, croissants toasté et beurre au citron vert

Prosciutto Serrano (1, 3, 7, 11) € 12,50

Spanish Serrano ham served with toasted croissant, buffalo mozzarella, mixed salad and baby tomatoes/
Jambon espagnol Serrano servi avec croissant toasté, de la mozzarella de bufflonne, une petite salade mélangée et des tomates cerises

Special "DAILY MENU" on weekdays from Monday to Friday. Price according to the dish you choose/
En semaine du lundi au vendredi

"MENU DU JOUR" spécial à un prix variant selon le plat choisi:

with water and coffee	from € 11.00 to € 14.00
+ a glass of our selected house wine	+ € 3.80
+ a Douce pastry	+ € 4.00
avec eau et café	de € 11.00 à € 14.00
+ un verre de vin maison	+ € 3.80
+ petit gateau/salade de fruit	+ € 4.00

**All our bread (1, 7) is housemade
in our Douce Labò/
Pain maison produit dans notre Douce Labò**

(1, ... 14) detailed allergen list: see end menu/
(1, ... 14) liste détaillée des allergènes: voir le menu final

APERITIF

1 DRINK

Cocktail | Beer | Wine | Soft drink | Prosecco

Cocktail | Bière | Vin | Boisson | Prosecco

except those marked with an asterisk/
sauf celles marquées d'un astérisque

+

CROQUE OF YOUR CHOISE/CROQUE AU CHOIX

€ 10,00

Croque Monsieur (1, 3, 7)

*Ham, cheese and béchamel sauce toasted sandwich, served with a side salad/
Toast jambon, fromage et sauce béchamel, servi avec une petite salade*

Croque Monsieur Chèvre (1, 3, 7, 8)

*Goat cheese, nuts and béchamel sauce toasted sandwich, served with a side salad/
Toast fromage de chèvre, noix et sauce béchamel, servi avec une petite salade*

or/ou

**SALAMI AND CHESSE PLATTER/
ASSIETTE DE JAMBON ET FROMAGE** (1, 3, 7, 8)

€ 10,00

or/ou

**SALMON WITH TOASTED CROISSANT AND LEMON BUTTER/
SAUMON AVEC CROISSANT GRILLEE ET BEURRE CITRON** (1, 3, 4, 7)

€ 12,00

APERITIF

RED WINE/VINS ROUGES

ITALIAN/ITALIENS

LIGURIA

Ormeasco di Pornassio Superiore Durin

Glass/Verre	€ 6,00	€ 8,50*
Bottle/Bouteille	€ 32,00	

Rossese Superiore Foresti

Glass/Verre	€ 6,50	€ 9,00*
Bottle/Bouteille	€ 35,00	

PIEMONTE

Nebbiolo Langhe Regret Monchiero e Carbone

Glass/Verre	€ 5,50	€ 8,00*
Bottle/Bouteille	€ 30,00	

Dolcetto d'Alba Lodoli Ca' del Bajo

Glass/Verre	€ 6,00	€ 8,50*
Bottle/Bouteille	€ 30,00	

FRENCH/FRANÇAIS

COTES DU RHONE

Côtes-du-Rhone Saint Esprit Delas Frères

Glass/Verre	€ 6,50	€ 9,00*
Bottle/Bouteille	€ 35,00	



wines temporarily sold out/
vins temporairement terminé

***with/avec finger food**
(ask the staff for the allergens/
demander au personnel les allergènes)

WHITE AND ROSE WINES/VINS BLANCS ET ROSES

WHITE WINES/VINS BLANCS

ITALIAN/ITALIENS

LIGURIA

Vermentino

Glass/Verre	€ 6,00	€ 8,50*
Bottle/Bouteille	€ 32,00	

VENETO

Sauvignon Felluga

Glass/Verre	€ 7,50	€ 10,00*
Bottle/Bouteille	€ 40,00	

Sharjs Felluga

Glass/Verre	€ 6,00	€ 8,50*
Bottle/Bouteille	€ 32,00	

PIEMONTE

La Mesma

Gavi DOCG del comune di Gavi Etichetta Gialla

Glass/Verre	€ 5,50	€ 8,00*
Bottle/Bouteille	€ 30,00	

La Mesma

Gavi DOCG del comune di Gavi Etichetta Nera

Glass/Verre	€ 6,50	€ 9,00*
Bottle/Bouteille	€ 30,00	

FRENCH/FRANÇAIS

ALSAZIA

Pinot Blanc Les princes abbé Domaines Schlumberger

Glass/Verre	€ 7,50*	€ 10,00*
Bottle/Bouteille	€ 40,00	

LOIRA

Chablis Saint Pierre Albert Pic

Glass/Verre	€ 8,50*	€ 11,00*
Bottle/Bouteille	€ 45,00	

ROSE WINES/ROSES VINS

FRENCH/FRANÇAIS

Dame Jeanne Rosé Aoc Languedoc Pic Saint Loup

Glass/Verre	€ 7,00*	€ 9,50*
Bottle/Bouteille	€ 35,00	

*wines not included from the aperitif formula/
vins exclus de la formule apéritif

● wines temporarily sold out/
vins temporairement terminés

*with/avec finger food
(ask the staff for the allergens/
demander au personnel les allergènes)

SPARKLING WINES/LES PETILLANTS

CHAMPAGNE BRUT

Roederer Brut Premièr

Glass/Verre	€ 12,00*	€ 14,50*
Bottle/Bouteille 37,5 cl	€ 40,00	
Bottle/Bouteille 75 cl	€ 70,00	

CHAMPENOISE

Bellavista Alma Brut

Glass/Verre	€ 9,50*	€ 12,00*
Bottle/Bouteille 37,5 cl	€ 30,00	
Bottle/Bouteille 75 cl	€ 50,00	

Contadi Castaldi Rosé

Glass/Verre	€ 8,00*	€ 10,50*
Bottle/Bouteille 37,5 cl	€ 24,00	
Bottle/Bouteille	€ 40,00	

Prosecco di Valdobbiadene

Merotto Brut docg extra dry Colbello

Glass/Verre	€ 5,50	€ 8,00*
Bottle/Bouteille	€ 28,00	

*wines not included from the aperitif formula/
vins exclus de la formule apéritif

● wines temporarily sold out/
vins temporairement ter

***with/avec finger food**
(ask the staff for the allergens/
demander au personnel les allergènes)

BEERS/BIERES

***with/avec finger food**
(ask the staff for the allergens/
demander au personnel les allergènes)

Radeberger 5.0° Pilsner

Traditional German beer, brilliant golden colour, compact foam Fresh hops flavour and lasting dry taste/Bière traditionnelle allemande, dorée et brillante, mousse compacte. Saveur houblonnée et goût sec et persistant
33cl

€ 5,50

€ 8,00*

Norbertus Kardinal 7.5° Bock

Double malt, amber coloured beer, compact foam, lasting flavour, sweet cherry taste, bitter finish/Bière brune double malt, mousse compacte, saveur persistante, goût sucré et amertume finale
50 cl

€ 7,00*

€ 9,50*

Norbertus Edelstark 7.5° Heller Bock

Double malt, golden colour, compact foam. Spicy flavour, sweet, well structured and lasting taste/Double malt, couleur jaune dorée, mousse compacte. Saveur épicée, goût sucré, bien structuré et persistant
50 cl

€ 7,00*

€ 9,50*

Norbertus Weissbock 7.2° Hefeweizen Bock

Double malt, golden colour, compact foam. Well structured fruity flavour, sweet taste with clean and lasting finish/Bière blonde dorée, double malt, mousse compacte. Arôme bien structuré aux senteurs fruitées, goût sucré. Touche finale propre et persistante
50 cl

€ 7,00*

€ 9,50*

Inedit 4.8° Blanche

Unique blend of two malts. Golden cloudy colour, citrus fruit flavour, sweet taste with spicy and tingy notes/Combinaison unique de deux malts. Couleur dorée trouble, arôme d'agrumes. Goût sucré aux notes acidulées et épicées
33cl

€ 5,50

€ 8,00*

Cervisia ciumra 5.0° Lager (Italiana)

Low fermentation, abundant white pleasant foam fruity flavour with cereal notes and pleasant hoppy finish/Basse fermentation, mousse blanche et abondante. Agréable arôme fruité aux notes de céréales. Note de houblon en final
33cl

€ 6,00

€ 8,50*

**beer not included from the aperitif formula/bières exclues de la formule apéritif*

UE 1169/2011 Allergens: beers contain barley and/or and wheat malts as shown on labels/
Allergènes: les bières contiennent du malt d'orge et/ou de blé comme il est indiqué sur les étiquettes

SPIRITS AND LIQUEUR WINES/SPIRITUEUX ET VINS LIQUOREUX

Amari	€ 4,50	Vodka	€ 5,00
<i>SanSimone, Montenegro, Fernet Branca, Brancamenta, Santa Maria al Monte</i>		<i>Moskovskaya, Absolut</i>	
Baileys	€ 4,50	Vodka	€ 8,00
Barolo Chinato Marrone	€ 8,00	<i>Gray Goose</i>	
Brandy	€ 5,00	Whisky	€ 5,50
<i>Carlos I, Cardenal Mendoza, Stravecchio</i>		<i>Johnny Walker Red 5 years/ans, Ballantine's 5 years/ans, Glen Grant 5 years/ans, Irish Jameson 5 years/ans, Jack Daniel's</i>	
Cognac	€ 6,00	Whisky	€ 6,50
<i>Courvosier</i>		<i>Laphroaig 10 years/ans, Glenmorangie 10 years/ans</i>	
Di Saronno	€ 4,50	Whisky	€ 9,00
Gin	€ 5,00	<i>Oban 14 years/ans, Lagavulin 16 years/ans</i>	
<i>Tanqueray, Bombay, Beefeater</i>		Sambuca	€ 4,00
Gin	€ 8,00		
<i>Hendricks</i>		Martini	€ 6,50* € 4,00
Grappa	€ 5,00	<i>Red, white, extra dry/rouge, blanc, extra sec</i>	
Limoncino	€ 4,00	Pastis 51	€ 6,50* € 4,00
Liquore alla liquirizia	€ 4,00		
Mirto Zedda Piras	€ 4,00		
Passito di Pantelleria Donnafugata	€ 8,00		
Picolit DOCG La Roncaia	€ 10,00		
Porto	€ 7,00		
<i>Ramos Pinto Riserva Adriano e Sandeman</i>			
Punch	€ 4,00		
<i>Mandarino, Arancia</i>			
Rum	€ 6,00		
<i>Pampero</i>			
Tequila	€ 5,00		
<i>José Cuervo Especial</i>			

***with/avec finger food**
(ask the staff for the allergens/
demander au personnel les allergènes)

COCKTAILS

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS/ COCKTAILS SANS ALCOOL

€ 6,00

AFRICA

Coconut milk, Ananas, Banana/
Lait de noix de coco, Ananas, Banane

ANALCOLICO ALLA FRUTTA

Season's fresh fruit mix/
Mix de fruits frais de saison

FLORIDA

Orange, Lime, Grapefruit, sugar, soda/
Orange, Citron vert, Pamplemousse,
sucre, soda

SHIRLEY TEMPLE

Ginger Ale, Granatina

VIRGIN PIÑA

Coconut milk, Ananas/
Lait de noix de coco, Ananas

SKIWASSER

Cranberry juice, lemon, soda/
Jus de canneberge, citron, soda

*The cost of your cocktail will be € 8.00 if you choose one of the following gins: Tanqueray N. 10 or Hendricks N. 209, a Zacapa Centenario 15 Years Rum or the Beluga Belvedere or Gray Goose Vodkas/The coût de votre cocktail sera de € 8.00 si vous choisissez l'un des gins suivants: Tanqueray N. 10 or Hendricks N. 209, le Rhum Zacapa Centenario 15 Ans ou les Vodkas Beluga Belvedere ou Gray Goose.

CLASSIC COCKTAILS/ COCKTAIL CLASSIQUES

€ 6,00

ALEXANDER (7)

Brandy, milk cream, crème de cacao/
Brandy, crème de lait, crème de cacao

AMERICANO

Vermouth rosso, Bitter, soda

ANGELO AZZURRO*

Vodka, Triple Sec, Blue Curaçao,
Sweet and Sour

BACARDI

White Rum, Pomegranate juice, Lemon/
Rhum blanc, Grenadine, Citron

BLACK RUSSIAN*

Vodka, Coffee liqueur/
Vodka, Liqueur au café

BLOODY MARY*

Vodka, Tomato juice, Lemon/
Vodka, jus de tomates, citron

BRONX*

Gin, Red Martini, Dry Martini, Orange/
Gin, Martini rouge, Martini Dry, Orange

COSMOPOLITAN*

Vodka, triple Sec, Cranberry juice, Lemon/
Vodka, Triple Sec, Jus de canneberge, Citron

DAIQUIRI

White rum, lemon juice, sugar syrup/
Rhum blanc, jus de citron, sirop de sucre

COCKTAILS

GARIBALDI

Bitter, orange

GIN FIZZ*

*Gin, lemon juice, sugar syrup, soda/
Gin, jus de citron, sirop de sucre, soda*

GIN AND IT*

*Gin, red Matini/
Gin, Martini rouge*

GRASSHOPPER

*Milk cream, white crème de cacao/
White crème de Menthe*

INVISIBLE*

*Vodka, Gin, White Rum, Sweet and Sour/
Vodka, Gin, Rhum blanc, Sweet and Sour*

LUCAS

Brandy, Cointreau, Prosecco, Lemon

MANHATTAN

*Canadian Whisky, Red Vermouth, Angostura/
Whisky canadien, Vermouth rouge, Angostura*

MARGARITA

*Tequila, Cointreau, Lemon/
Tequila, Cointreau, Citron*

COCKTAIL MARTINI*

Gin, Vermouth dry

VODKA MARTINI*

Vodka, Vermouth dry

NEGRONI*

*Gin, Red Vermouth, Bitter/
Gin, Vermouth rouge, Bitter*

SCREWDRIVER*

Vodka, orange

NEGRONI SBAGLIATO

*Red Vermouth, Bitter, Prosecco/
Vermouth rouge, Bitter, Prosecco*

NEGROSKI*

*Vodka, Red Vermouth, Bitter/
Vodka, Vermouth rouge, Bitter*

OLD FASHIONED

*Bourbon whisky, Angostura, sugar cube, soda/
Bourbon whisky, Angostura, carré de sucre, soda*

PIÑA COLADA*

*White rum, Ananas, Coco milk/
Rhum blanc, Ananas, Lait de coco*

SIDECAR

*Cognac, Cointreau, Lemon Juice/
Cognac, Cointreau, Jus de citron*

SPRITZ

*Aperol or Bitter, Prosecco, Soda/
Aperol ou Bitter, Prosecco, Soda*

STINGER

*Brandy, White crème de menthe/
Brandy, Crème de menthe blanche*

TEQUILA SUNRISE

*Tequila, Pomegranate juice, Orange/
Tequila, Grenadine, Orange*

WHITE RUSSIAN**

*Vodka, Coffee liqueur, milk cream/
Vodka, Liqueur au café, crème de lait*

WHITE LADY*

*Gin, Cointreau, Lemon juice/
Gin, Cointreau, jus de citron*

COCKTAILS

MUDDLE COCKTAILS

€ 6,00

CAIPIRIÑA

*Cachaça, Lime, Cane Sugar/
Cachaça, Citron vert, Sucre de canne*

CAIPIROSKA

*Vodka, Lime, Cane Sugar/
Vodka, Citron vert, Sucre de canne*

CAIPIRISSIMA

*White Rum, Lime, Cane sugar/
Rhum blanc, Citron vert, Sucre de canne*

CAIPI MEXICO

*Tequila, Lime, Cane Sugar/
Tequila, Citron vert, Sucre de canne*

MOJITO*

*White rum, Mint, Lime, Cane sugar, Soda/
Rhum blanc, Menthe, Citron vert, Sucre
de canne, Soda*

MOJTO PASSION*

*White rum, Mint, Lime, Cane sugar,
Fresh passion fruit, Soda/
Rhum blanc, Menthe, Citron vert,
Sucre de canne, Fruits de la passin frais, Soda*

RUM COOLER*

*Dark Rum, Ginger Ale, Lime, Cane Sugar/
Rum Brun, Ginger Ale, Citron vert,
Sucre de canne*

**The cost of your cocktail will be € 8.00
if you choose one of the following gins:
Tanqueray N. 10 or Hendricks N. 209, a Zacapa
Centenario 15 Years Rum or the Beluga
Belvedere or Gray Goose Vodkas/
The coût de votre cocktail sera de € 8.00
si vous choisissez l'un des gins suivants: Tanqueray
N. 10 or Hendricks N. 209, le Rhum Zacapa
Centenario 15 Ans ou les Vodkas Beluga
Belvedere ou Gray Goose.*

COCKTAILS

SPARKLING DRINKS/LES BULLES

€ 6,00

BELLINI **

*Prosecco, peach purée/
Prosecco, purée de pêche*

KIR

*White wine, Blackcurrant liqueur/
Vin blanc, Crème de cassis*

KIR PETILLANT

*Prosecco, Blackcurrant liqueur/
Prosecco, Crème de cassis*

MELLINI **

*Prosecco, Melon purée/
Prosecco, purée de melon*

MIMOSA

*Prosecco, orange juice/
Prosecco, Orange pressée*

ROSSINI

*Prosecco, Strawberry purée/
Prosecco, Purée de fraises*

WOOD **

*Prosecco,blended berries/
Prosecco, fruits des bois mixés*

KIR ROYAL

*Champagne, Blackcurrant liqueur/
Champagne, crème de cassis*

€ 9,00*

**cocktails not included from the aperitif formula/
cocktails exclues de la formule apéritif*

CHAMPAGNE COCKTAIL

*Brandy, Champagne, Angostura,sugar,
served with strawberriesand fruit/
Brandy, Champagne, Angostura,sucre,
servi avec des fraises et des fruits*

€ 10,00*

***As we only use fresh seasonal fruit these
cocktails are not served all year round/
Puisque nous n'utilisons que des fruits frais
de saison, ces cocktails ne sont pas servis
toute l'année*

COCKTAILS

FASHIONABLE COCKTAILS

€ 6,00

ARANCIA MECCANICA

*Gin, Apricot Brandy, prosecco, orange/
Gin, eau-de-vie d'abricot, prosecco, orange*

CUBA LIBRE

*Dark rum, coca-cola/
Rhum brun, coca-cola*

GIN TONIC

Gin, Tonic water/Gin, Tonic

GIN LEMON

*Gin, Lemon Schweppes/
Gin, Schweppes citron*

LONG ISLAND ICED TEA

*Gin, vodka, White Rum, Triple Sec,
Sweet and Sour, coca-cola/
Gin, Vodka, Rhum Blanc, Triple Sec,
Sweet and Sour, coca-cola*

LONG TEXAS ICED TEA

*White Rum, Tequila, Triple Sec, Vodka, Gin,
coca-cola/
Rhum Blanc, Tequila, Triple Sec, Vodka, Gin,
coca-cola*

MALIBU'

Malibu, coca-cola

PIMM'S

Pimm's, Ginger Ale

SEX ON THE BEACH

*Vodka, peach liquor, orange juice,
cranberry juice/
Vodka, liqueur à la pêche, jus d'orange,
jus de canneberge*

TAMPICO

*Triple Sec, Bitter, Lemon, Soda/
Triple Sec, Bitter, Citron, Soda*

VODKA TONIC

Vodka, soda

VODKA LEMON

*Vodka, Lemon Schweppes/
Vodka, Schweppes Citron*

VODKA PESCA LEMON

*Peach Vodka, Lemon Schweppes/
Vodka à la pêche, Schweppes Citron*

TEAS/THES

With biscuits by Douce Labò/Avec les biscuits du Labò Douce

€4,00

ROSA D'INVERNO

A mild blend of Blancha green tea and Chinese rose tea, enhanced with flower petals and fruity flavourings. A perfect balance between flowers and fruit/Mélange de thé vert Blancha et de thé noir chinois à la rose, enrichi de pétales de fleurs et d'arômes de fruits. Equilibre parfait entre fleurs et fruits.

BANCHA FIORITO

Bancha Fiorito is a blend that combines the freshness of the famous Blancha tea with the fragrance of the jasmine tea. The result is a lively beverage, of a clear bright colour and a special flowery and persistent flavour/Mélange de thé vert japonais Blancha et de thé vert Chinois au jasmin. Arôme intense et fleuri, couleur brillante et limpide. Saveur fruitée persistante.

EARL GREY IMPERIALE

Indian black tea from the high mountain areas perfumed with bergamot: a classic for demanding palates. Highly appreciated all over the world/Thé noir indien des montagnes pa fumé à la bergamotte: un classique pour les connaisseurs. Très apprécié partout dans le monde.

TEA ENGLISH BREAKFAST

Traditional blend of strong black teas. Ideal for breakfast, to drink straight or with milk and sugar/ Mélange traditionnel de thés noirs corsés. Idéal pour le petit déjeuner. A boire pur ou sucré, avec un nuage de lait.

SPECIAL GUNPOWDER

The most widely-drunk green tea in the world, known for its leaves hand-rolled into small round pellets resembling grains of black powder. Low level of caffeine. Strong slightly bitter taste. To drink straight or with a little sugar/ Le thé vert le plus bu dans le monde. Il doit son nom à ses feuilles roulées à la main qui rappellent des petites billes de poudre à canon. Faible contenu de théine. Saveur pleine, goût légèrement amer. A boire pur ou avec une pointe de sucre en cristaux.

MARRAKECH MINT

Green tea in leaves. Strong mint taste. To drink straight or with a little sugar/ Thé vert en feuilles. Goût intense de menthe. A boire pur ou avec un peu de sucre.

DARJEELING FTGFOP

Indian black tea from the Darjeeling area, known as the "Champagne" of teas for its flavour and its exclusive processing. Unique slightly fruity taste with musky and spicy notes. To drink straight or with a little sugar/ Thé noir indien de la région de Darjeeling, connu comme le "Champagne" des thés pour sa saveur et le soin apporté à son élaboration. Goût unique légèrement fruité, notes de muscat et d'épices. A boire pur ou avec un peu de sucre en cristaux.

Iced tea at your choice/Thé glacé à choix

HERB TEAS/TISANES

With biscuits by Douce Labò/Avec les biscuits du Labò Douce

€ 4,00

TISANA FINOCCHIO LIQUIRIZIA

Blend of fennel seeds and liquorice root, known for their digestive properties. Mellow flavour. Without caffeine. To drink straight or with a little sugar/
Mélange de graines de fenouil et de racine de réglisse, bon pour la digestion. Saveur douce. Sans caféine. A boire pur ou avec une pointe de sucre en cristaux.

TISANA RELAXING

Blend of herbs known for their relaxing properties: chamomile, fennel seeds, linden, peppermint, hops, willow bark, lemon balm, passion flower, hawthorn, lavender, marjolin. Without caffeine. To drink straight or with a little sugar/Mélange d'herbes connues pour leurs propriétés relaxantes: camomille, graines de fenouil, tilleul, menthe poivrée, houblon, saule, mélisse, passiflore, aubépine, lavande, marjolaine. Sans caféine. A boire pur ou avec une pointe de sucre en cristaux.

SOGNO D'AMORE – INFUSO DI FRUTTA

Blend of hibiscus flowers, wild rose buds, pieces of fruit and flavourings. Slightly acid taste of caramel and fruit. Without caffeine. To drink straight or with a little sugar/
Mélange de fleurs d'hibiscus, de baies d'églantier, de morceaux de fruits et d'arômes.
Goût de caramel et de fruits, légèrement acidulé. Sans caféine. A boire pur ou avec une pointe de sucre en cristaux.

FRUTTI DI BOSCO – INFUSO DI FRUTTA

Blend of hibiscus flowers, wild rose buds, pieces of fruit, blueberries and flavourings. Slightly acid, fruity and intense taste. Without caffeine. To drink straight or with a little sugar/
Mélange de fleurs d'hibiscus, de baies d'églantier, de morceaux de fruits, de myrtilles et d'arômes.
Goût intense et fruité, légèrement acidulé. Sans caféine. A boire pur ou avec une pointe de sucre en cristaux.

BLOOMING TEAS/LES FLEURS DE THÉ'

With biscuits by Douce Labò/Avec les biscuits du Labò Douce

€ 6,00

*The chinese art of blooming flowers is an ancient one. Tender buds and leale are hand tied into a ball around jasmine, marigold or amaranth flowers. When infused the blooming flowers will slowly unfurl/
L'art chinois de façonner des bouquets de fleurs de thé est très ancien. Bourgeons et feuilles tendres sont tressés à la main autour de fleurs de jasmin, de souci ou d'amarante. Lors de leur infusion, on assiste à la lente éclosion des fleurs.*

WHITE HEART

Tè verde e fiori di calendula

It is shaped as a big heart made of very large apicals gems, who hidden a white flower of Marigold. Once infused the heart opens revealing the perfect white buds surrounded a white marigold blossom. An amazing product of the ancient Chinese art of Gong Yi Cha. Completely handmade, it is produced on very limited scale. Delicate, flowery and sweetish aroma. Mellow and sweet with notes of honey and flowers./

Bourgeons façonnés en forme de coeur duveteux renfermant une fleur blanche de souci. Une fois mis en infusion, le coeur s'ouvre lentement, laissant apparaître les bourgeons et la fleur. Issu de l'art millénaire chinois du Gong Yi Cha ce thé sculpté est rigoureusement façonné à la main et a une production limitée. Arôme floral, délicat et sucré, goût suave et harmonieux, notes subtiles de miel et de fleurs.

YELLOW SUNSHINE

Tè verde e fiori di calendula

This hand-made speciality tea is a real pleasure both the palate and for the sight. The hidden heart of the spheric blooming tea is a large yellow marigold that slowly unfurls. Once infused, the sphere opens and reveals the gems and the flower. An amazing product of the ancient Chinese art of Gong Yi Cha. Completely handmade, it is produced on very limited scale. Delicate, flowery and sweetish aroma. Mellow and sweet with notes of honey and flowers./

À la fois plaisir des yeux et du palais, cette boule de bourgeons duveteux renferme une fleur de souci jaune. Une fois mise en infusion, la boule va s'ouvrir lentement pour révéler les bourgeons et la fleur qu'elle contient. Issu de l'art millénaire chinois du Gong Yi Cha, ce thé sculpté est rigoureusement façonné à la main et a une production limitée. Arôme floral, délicat et sucré, goût suave et harmonieux, notes de miel et de fleurs

The availability of these teas, which are organically farmed, depends on the availability of the appropriate flowers/La disponibilité de ces thés qui proviennent de l'agriculture biologique dépend de la disponibilité des fleurs qui entrent dans leur composition.