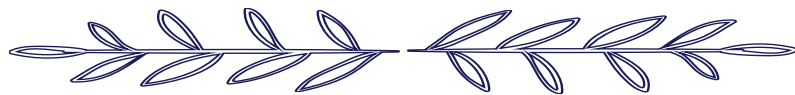


# Les Artizans

## LA CARTE DU SALON DE THE



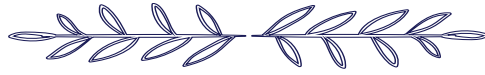
Les pâtisseries des Artizans sont créées et élaborées par le  
chef pâtissier

**Mathieu Mandard, champion de France des desserts.**

Il possède ce talent artistique et gustatif vous faisant  
voyager entre gourmandise et légèreté.

Partez à la découverte de ses plus belles oeuvres du moment  
à saliver, à admirer et à déguster en toute simplicité.

# LES PÂTISSERIES



**SUR PLACE : 11,50€ - A EMPORTER : 6,80€**

## TONKANITA

*Biscuit noisette, croustillant praliné noisette, crémeux vanille de Madagascar et mousse chocolat au lait et fèves de Tonka*

## TARTE AU CITRON

*Pâte sucrée amande, biscuit citron imbibé au jus de kalamansi, crème et nuage de citron jaune*

## BABA AU RHUM

*Pâte à baba imbibée de sirop de rhum, crème pâtissière au rhum, chantilly vanillée et sucre muscovado*

## PARIS BREST

*Pâte à chou, crème onctueuse à la noisette du Piémont, praliné noisette à l'ancienne et croustillant de praliné feuilletine*

## TARTE AU CAFE

*Pâte sucrée cacao, concentré de café, mousse mascarpone, croustillant praliné café et demi-sphère praliné café*

### **FORMULE TEA-TIME DU LUNDI AU VENDREDI 15h30-18h30**

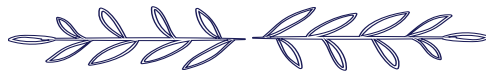
*hors week-end et hors jours fériés*

1 pâtisserie au choix + 1 boisson au choix = 14,50€

Supplément chantilly vanillée = 1,50€

Supplément bière et cidre bouteille = 1,50€

# LES PÂTISSERIES



**SUR PLACE : 11,50€ - A EMPORTER : 6,80€**

## LESS IS COCO

*Biscuit roulé cacao, dacquoise coco, croustillant praliné coco torréfiée, crémeux chocolat noir, dôme de noix de coco*

## CARAMELON

*Brownies chocolat et noix de pécan, crémeux caramel, mousse onctueuse à la vanille de Madagascar*

## CHEESE CAKE FRAMBOISE

*Croustillant riz soufflé noisette, crémeux cheesecake, nature, confit de framboise et framboises fraîches*

## PAVLOVA EXOTIQUE ROMARIN

*Demisphère meringue, mousse passion, confit mangue/banane/passion et insert romarin*

## RELIGIEUSE CARAMEL BEURRE SALE

*Pâte à chou, crème onctueuse caramel beurre salé intense, mousse légère caramel et glaçage caramel*

### **FORMULE TEA-TIME DU LUNDI AU VENDREDI 15h30-18h30**

*hors week-end et hors jours fériés*

1 pâtisserie au choix + 1 boisson au choix = 14,50€

Supplément chantilly vanillée = 1,50€

Supplément bière et cidre bouteille = 1,50€

# LES BOISSONS



## CHOCOLAT CHAUD DU CHEF PÂTISSIER MATHIEU MANDARD

Chocolat chaud maison	6,00€
Chocolat chaud maison avec chantilly vanillée	7,00€

## THÉS "MARIAGE FRÈRES", INFUSIONS 6,00€

Earl Grey Impérial : Darjeeling de printemps et bergamotte  
Marco Polo : Thé noir moelleux, goût fruité et fleuri Jasmin  
Thé vert Fuji-Yama : Thé vert précieux du Japon  
Rouge Bourbon : Rooibos rouge, note vanillée, sans théine  
Blanc & Rose : Thé blanc parfumé à la Rose  
Verveine / Camomille / Tilleul

## CAFE BIO MASSAYA, MEXIQUE

Expresso, décaféiné	3,10€	Cappuccino	6,30€
Double café	6,20€	Café avec chantilly vanillée	6,80€
Café noisette	3,50€	Lait froid / chaud	3,00€
Café crème	5,80€		

## BOISSONS VEGETALES 6,00€

*Chaud ou frappé*

Chai Latte Barista: mélange d'épices et thé noir Rukeri, lait d'avoine  
Green Latte Barista: mélange de matcha du Japon, et moringa, lait d'avoine

## BOISSONS FRAICHES

Citronnade maison à la menthe fraîche 33cl	5,50€
Thé glacé maison 33cl	5,50€
Sélection de jus de fruits "Alain Millat" 20cl	7,00€
Café ou chocolat frappé	6,00€
Limonade Artisanal 33cl	6,00€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier, Schweppes Tonic 33cl	6,00€

## BIERES ET CIDRES BOUTEILLES 33CL 8,00€

La Parisienne, blonde BIO  
Cidre du Pays d'Auge "Le Père Jules"  
Poiré du Pays d'Auge "Le Père Jules"