

MENU GOÛTER

Une pâtisserie
+ une boisson au choix

Remise de 0,50 €

MENU DÉCOUVERTE

Une fleur de tofu, une glace ou un ai-yu
+ une boisson au choix

Remise de 1 €

BOISSONS SIGNATURE servies chaudes ou glacées



Almondccino

cappuccino au lait
d'amande maison

à emp 5 / sur pl. 5,5



Matcha latte

thé matcha japonais
et boisson de soja maison

à emp 5,5 / sur pl. 6



Golden latte

curcuma et gingembre,
et lait d'amande maison

à emp 5,5 / sur pl. 6



Affogato new

espresso associé avec notre incroyable
boule de glace au lait d'amande maison

à emp 6 / sur pl. 6,5



Chocolat latte

pépites de chocolat
et lait d'amande maison

à emp 5,5 / sur pl. 6



Charcoal latte

charbon de bambou et boisson
de soja au sésame noir maison

à emp 5,5 / sur pl. 6



Mocaccino

espresso, poudre de cacao,
et lait d'amande maison

à emp 6 / sur pl. 6,5



CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

	à emp. / sur pl.	
Espresso	2	2,5
Double espresso	3	3,5
Allongé	2	2,5
Americano	3,5	4

LAITS VÉGÉTAUX MAISON

	à emp. / sur pl.	
Lait d'amande à la purée de dattes	4	4,5
Boisson au soja graines de soja originaires de Hokkaido	4	4,5

EAUX

Vittel 50cl	4,5
Badoit 50cl	4,5

JUS

préparés minute par
extraction à froid

Pomme, gingembre	7
Orange, pomme, carotte	8
Concombre, ananas, citron, pomme	8

THÉS D'EXCEPTION

Hojicha thé vert japonais torréfié, arôme boisé. Faible en théine.	7
Genmaicha thé vert japonais, mélangé à des grains de riz torréfiés.	7

Thé du Mont Ali thé oolong faiblement oxydé.	8
Thé Baozhong thé oolong faiblement oxydé, parfum similaire au jasmin.	8
Beauté Orientale thé oolong taïwanais fortement oxydé, saveur unique.	8



FLEUR DE TOFU

à emp. / sur pl.



Dessert traditionnel taïwanais composé de tofu soyeux. Servie chaude ou glacée dans une sauce sucrée, avec comme toppings haricots rouges “azuki”, perles de tapioca, et cacahuètes moelleuses. Au choix entre chaud ou glacé.

8,5 9

AI-YU

à emp. / sur pl.



Dessert traditionnel taïwanais, fait à partir de graines d’une variété de figue unique de Taïwan. Ces graines sont riches en gélifiant naturel. Lavées dans de l’eau minérale, elles permettent d’obtenir une gelée végétale. Servi avec du fruit de la passion et une boule de sorbet parfumé au zeste de citron, ce dessert apporte une fraîcheur sans égal en été.

8,5 9

DUO : AI-YU + FLEUR DE TOFU

à emp. / sur pl.



On vous propose une association surprenante des deux, en y ajoutant une boule de sorbet parfumé au zeste de citron, des perles de tapioca et une tranche de citron. Rafraîchissement garanti.

8,5 9

COUPES GLACÉES

à emp. / sur pl.

Coupe de crème glacée préparée dans notre cuisine, à partir de notre lait de soja maison. Au choix entre deux saveurs :



Matcha

servie avec des fraises fraîches, des haricots “azuki”, des perles de tapioca, et des bonbons japonais

Sésame noir

servie avec des cerises fraîches, des cacahuètes moelleuses, du riz soufflé, et des pistaches concassées



10,5 11

PÂTISSERIES MAISON

à emp. / sur pl.

à emp. / sur pl.

Muffin

myrtille / chocolat / agrumes / patate douce violette & azuki
à base de tofu soyeux et de poudre d’amande

4 5

Brioche

chocolat / sésame noir et azuki
faite avec notre lait de soja maison

4 5

Cookie

pépites de chocolat et okara d’amande

3,5 4,5

Biscuit sicilien aux amandes

à base de poudre d’amande et tofu soyeux, parfumé au citron

3 4

Tartelette

citron / chocolat noir

6 7

Tartelette aux fruits de saison

à la crème pâtissière maison

Gâteau au chocolat

à base de tofu soyeux et cacao pur

4,5 5,5

Flan vanille

fait avec notre lait de soja maison

5 6

Cake au thé noir

à base de tofu soyeux

4 5

