



SO CACAO

La carte des thés



THÉS CLASSIQUES :

Breakfast Impérial: Thé noir, ce mélange marie le tonus de l'Assam (Inde) à la rondeur du Yunnan (Chine). Parfait dès le matin. Infusion 4 à 5 mn.

Darjeeling Grand jardin (Inde): Thé noir très équilibré avec un goût de muscat et de fruits mûrs grâce à la présence de pointes dorées. Infusion 3mn. **Produit issu de l'agriculture Biologique.**

Earl Grey supérieur: Thé noir aux arômes naturels de bergamote.

Tchaï: Mélange traditionnel de thé noir, de cannelle et d'épices indiennes. Le thé que l'on boit en Inde avec ou sans lait et sucre. Arômes de cardamome, épices, gingembre et anis.

Gunpowder à la Marocaine: Mélange de thé vert Gunpowder et de menthe. Infusion 3mn.

Thé vert Sencha: Feuilles plates et longue de thé vert, reconnaissable à sa liqueur claire et à sa légère amertume. Infusion 2 à 3 mn. **Produit issu de l'agriculture Biologique.**

Thé au Jasmin: Thé vert de Chine avec des fleurs de jasmin.

THÉS VERTS AROMATISÉS:

Amandine: Thé vert Sencha de Chine, agrémenté de morceaux d'amandes, de cannelle, de pommes et d'oranges, arômes d'amande et de cannelle.

Désert des tartares: Thé vert Sencha de Chine parsemé de zestes de citron et de fleur de souci. Arôme d'orange, de bergamote et de citron.

Destination Bangkok: Thé vert Sencha de Chine, morceaux de papaye. Arôme de goyave, papaye, mangue et litchi. Délicieux chaud ou glacé.

Gin Fizz: Mélange de thé vert Sencha, de gingembre, de réglisse, de citron, de citronnelle et de menthe. Goût à la fois poivré et acidulé, très rafraîchissant.

Jardins de Mogador: Mélange de Gunpowder, thé vert, menthe et Rose.

J'aimerais tant voir Syracuse: Thé vert Sencha de Chine, morceaux de fruits de la passion, carthame et orange. Arômes d'agrumes.

Mademoiselle: Thé vert au jasmin avec fleurs. Arôme bergamote.

Montagne verte: Thé vert Sencha de Chine, pétales de bleuet. Arômes de rhubarbe et de fraise.

Rêve de la Martinique: Thé vert Sencha de Chine, morceaux d'ananas et pétales de tournesol, arômes fruits exotiques.

Rose, c'est la vie : Thé vert Sencha de Chine avec pétales de roses et morceaux de framboise. Arômes de fruits rouges, vanille et citron.

Vanille: Thé vert Sencha de Chine arômes vanille et crème.

Vert de Madagascar: Thé vert Sencha de Chine parsemé d'éclats de fèves de cacao et d'amandes. Arômes chocolat et vanille.

Vert St Sylvestre: Thé vert Sencha, zeste d'orange, de carthame, de mauve et pétales de tournesol. Arôme cannelle, orange, épices.

THÉS NOIRS AROMATISÉS:

Week-end à Rome: Thé noir au chocolat noir et chocolat blanc avec de vrai pépites, aromatisé tiramisù,chocolat et caramel.

Caramel avec croquant:Thé noir avec morceaux de caramel et de noisettes.

Le Diable au Corps: Thé noir avec morceaux de fraise, de framboise, de cerise et de groseille. Arômes de fruits rouges.

Noir St Sylvestre: Thé noir parsemé de clous de girofle, zestes d'orange, morceaux de vanille et cannelle. Arôme cannelle,vanille,orange,épices.

Rose: Thé noir aromatisé à la rose avec pétales de rose.

Soleil du maquis: Thé noir avec zeste d'orange et citron,fleur de lavande, morceaux de vanille, Arômes vanille et agrumes,

Thé du Bonheur: Thé noir de Chine agrémenté de morceaux d'amande, pétales de rose et de morceaux de vanille. Arômes cerise,vanille et amande.

Thé du Dimanche: Thé noir de Chine à l'arôme de muffin aux myrtilles.

Un été à la campagne: Thé noir de Chine parsemé de morceaux de mangues sucrés, pétales de bleuet et fleurs de souci,arômes de rhubarbe,abricot et pêche.

Une Nuit à Katmandou: Mélange de thés noirs parfumés à la rose et au litchi, parsemé de pétales de roses, gingembre, fleurs de souci et tournesol. Arômes cannelle, mangue, rose, gingembre et abricot.

Vanille de Madagascar avec gousse: Thé noir aux arômes de vanille et crème avec morceaux de vanille.

Nuits blanche à Saint Petersburg: Thé noir à l'orange aromatisé bergamote, orange et pamplemousse.

MÉLANGES EXCLUSIFS:

In the mood for love: Mélange de thé noir et de thé vert au notes de jasmin, orange, fleur d'oranger, bleuet, pomme, hibiscus, violette.

Samba tropical: Mélange de thé noir et thé vert aux fruits de la passion, fraise et pamplemousse.

Oolong Formose Fleur d'Oranger: Thé semi fermenté, arôme de fleur d'oranger et d'orange. Très subtil.

Lapsang Souchong: Thé noir fumé de Chine. **Produit issu de l'agriculture Biologique.**

JUICEA:

Juicea Digestion: Mélange de menthe verte, camomille, gingembre et citronnelle reconnues pour leurs propriétés digestives. Aromatisé à la pomme et à l'orange.

Juicea Relaxation: Mélange de Rooibos, de feuilles de mélisse apaisantes, de mûrier donnant un goût naturellement sucré. Arômes orange et caramel.

Juicea Sérénité: Mélange de Rooibos, éclats de fèves de cacao, feuilles de mélisse et de verveine, fleurs de tilleul, camomille et fleurs de lavande. Arômes de miel et de vanille.

MATCHA:

Un thé du Japon qui se consomme sous forme de poudre, à déguster dans les règles de la cérémonie du thé. Le matcha est un thé vert vif en poudre et unique. **Produit issu de l'agriculture Biologique.**

INFUSIONS:

Arbre de vie: Lapacho, une plante d'Amérique du sud surnommé ainsi par les Incas. Ses qualités sont ici mêlées aux bienfaits de la verveine pour composer cette infusion et accompagner de note fruité; de mûrier, fleur d'oranger, pétales de roses, morceaux de fruits de la passion et pulpe d'abricot sucré.

Les Belles Endormies: Mélange d'infusions (tilleul, verveine et menthe) et de thé faible en théine. Idéal après le dîner. Notre infusion vedette.

Le Temps des Secrets: Mélange de feuilles de mûrier, graines d'anis, pomme, sureau, écorces de cynorhodon, fenouil, hibiscus, fleur de souci, pétales de tournesol.

Infusion cacao: la gourmandise du cacao lié à la douceur d'une infusion. Un goût réconfortant et vif en cacao. A tester pour les amoureux de chocolat ou encore les intolérant au lactose. idéalement infuser 2 à 3 minutes dans une eau à 70°C.

ROOIBOS:

«Thé» rouge sans théine, racine d'Afrique du Sud, riche en anti-oxydants et en oligo-éléments, possède des propriétés apaisantes et délassantes.

Rooibos Vanille

Rooibos citronnelle/citron

Rooibos cerise sauvage



1537 avenue du Général de Gaulle
59910 Bondues

03.20.54.44.16

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et
de 14h30 à 19h
Le dimanche de 10h à 12h30