



THÉS VERTS

SENCHA

Thé vert Sencha de Chine riche en anti oxydants.

JASMIN

Thé parfumé selon la méthode traditionnelle.

FRUITS DES BOIS

Thé vert de Sencha, cassis, fraises, mûres...

GENMAICHA

Thé cultivé et mélangé au Japon avec des grains de riz brun torréfiés.

DÉTOX

Thé vert de Sencha aux notes de menthe poivrée, maté, citronnelle, romarin et hibiscus.

MENTHE

Thé vert de Sencha.

THÉS NOIRS

CHAI

Mélange épicé aux notes de cannelle, gingembre et baies de roses.

ASSAM

Thé originaire de la région d'Assam en Inde.

DATTES FIGUES

Saveurs d'Orient aux notes de datte, figue & raisin.

FRUITS TROPICAUX

Thé noir & blanc aux saveurs des îles [mangue].

EARL GREY

Thé de Chine aux fleurs de bleuet & bergamote.

OOLONG

Thé d'Indonésie semi fermenté à la saveur boisée.



* Lait +0.5€

NOS CAFÉS



TORREFACTION ARTISANALE PIERRE SORAL

Sous son grand chapeau, Pierre va sourcer les cafés du monde entier pour les torréfier à Vienne.

LES CLASSIQUES

ESPRESSO 1,7€
DOUBLE ESPRESSO 2,5€

NOISETTE 2€
Espresso + goutte de lait

CAPPUCCINO 3,9€
1/3 espresso + 1/3 lait chaud
+ 1/3 mousse

MACCHIATO 2€
1/2 espresso + 1/2 mousse

MACCHIATO LATTE 3,9€
1/3 lait chaud + 1/3 espresso
+ 1/3 mousse

LATTE 3,5€
1/2 café + 1/2 lait

AMERICANO 2,5€
1/4 espresso + 3/4 eau

LES ORIGINAUX

VIENNOIS 4€
Espresso + chantilly

CINNAMON 4,5€
Espresso + cannelle + lait

VAMOS TIO 4,5€
Cointreau + espresso +
chantilly + zeste d'orange

CHEERS 4,5€
Baileys + espresso + mousse
de lait



* Lait végétal +0.5€



NOS

CHOCOLATS

CELAYA - VALHRÔNA

Boisson chocolatée avec 17,5% de chocolat. Puissance chocolatée et texture veloutée.

LES CLASSIQUES

NATURE 4€

VIENNOIS 4,5€
Chocolat + chantilly

LES ARÔAMTISÉS

FÈVE TONKA 4,5€
Épicé, légèrement fumé, aux arômes d'amande, de vanille et de caramel

POIVRE TIMUT 4,5€
Poivre Népalais aux parfums de pamplemousse rose

ORANGE 4,5€
Chocolat + huile essentielle d'orange

LES ORIGINAUX 5€

LE BRÉSILIEN
Espresso + chocolat + cannelle

L'AMÉRICAIN
Chocolat + guimauve + zeste d'orange

LE NORDIQUE
Chocolat + menthe + chantilly + spéculos

LE SAUVAGE
Lait + Cacao + confiture de châtaigne

IN CUISINE
Chocolat + chantilly + pralines roses de Lyon

LE GOURMAND
Chocolat + praliné + mousse de lait



* Lait végétal +0.5€



NOS

FRAÎCHEURS

LES PLATES

LA MAISON 4€
Boisson du mois sans sucre
ajouté

FERME MARGERIE 4,5€
Jus de fruits biologiques
100% pur jus - 25cl

- Poire
- Abricot
- Poire
- Pomme framboise
- Pomme fraise
- Pomme cassis
- Pomme groseille
- Pomme kiwi

L'ODE 5€
Jus de dégustation biologique
20cl

- Datte figue
- Datte menthe
- Datte mangue

LES GAZEUSES

MARINETTE 4€
Limonade artisanale
lyonnaise - 33cl

GREEN BULLES BIO 5€
Surprenant boisson naturelle
aux plantes fermentées.

- La tonifiante : orge, jus de citron , romarin...
- La relaxante : orge, jus de citron, lavande...
- La vitalisante : orge, jus de citron, gingembre, myrtille ...

LES EAUX

BADOIT / PERRIER 3,5€
EVIAN 3,5€

SIROP 2,5€
Menthe, grenadine, fraise,
orgeat



NOS

BIÈRES & VINS

LES BIÈRES

BIÈRES BIO DES MONTS D'OR

5€

Brassée par Pétrus, le poète du houblon...

- Blonde
- Rousse

LES VINS

LE VIN DU MOIS

Nous l'aimons, nous le dégustons !

- Verre 15cl

7€

DOMAINE GINIES BIO

Côte du Rhone de la Drôme des collines

Rouge ou blanc

Rosé en saison

- Verre 15cl
- Fillette 29cl
- Pot 46cl

4€

6€

10€

BOUTEILLE

20€