

Bienvenue au
Bar de l'Hôtel
Balthazar

balthazar

LA CARTE BAR

La carte du Bar

LE PRÉCIEUX D'UN INSTANT DE VIE PARTAGÉ

Au cœur de Rennes,
L'hôtel Balthazar vous ouvre les portes d'un ailleurs. Un lieu où
l'émerveillement se mêle aux saveurs, où chaque verre raconte
une histoire.

Ici, la mixologie devient un art, une alchimie subtile entre
élégance et audace.

Eva, Mathéo et Tim, gardiens de ces instants suspendus,
sauront éveiller vos sens et vous faire goûter à l'âme du
Balthazar.

Laissez-vous emporter, savourez chaque note, chaque effluve.
Fermez les yeux, inspirez, voyagez...
Car peu importe la destination, seul compte l'instant.

L'équipe du bar



balthazar

H ô t e l & S p a

Nos coups de cœur sont identifiés par un ♥

« Inspired by Her » : Bien être / Healthy 🌸

À partager autour d'un verre

Uniquement au bar

Accompagné de pains de la boulangerie « Elouard » à Rennes, ainsi que du beurre doux ou 1/2 sel de la maison Beillevaire.

♥ RILLETTES DE SARDINE ET FROMAGE FRAIS, CROUSTILLANT DE GALETTE DE BLÉ NOIR <i>SPECIALITÉ BALTHAZAR</i>	13€
PLANCHE DE CHARCUTERIES IBÉRIQUES	15€
PLANCHE DE FROMAGES DE LA MAISON GAUTHIER <i>AU FIL DES SAISONS</i>	15€
AVOCADO TOAST  <i>CHUTNEY D'OIGNONS ROUGES</i>	17€
PLANCHE MIXTE <i>FROMAGES ET CHARCUTERIES IBÉRIQUES</i>	18€
VOLAILLE PANÉE <i>SAUCE MAYONNAISE HERBACÉE</i>	18€
CAVIAR OSCIETRE DE NEUVIC 30G ET SES ACCOMPAGNEMENTS	120€
AVEC UNE 1/2 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE	190€

Les Champagnes à la bouteille

Notre carte des vins est disponible sur demande

Champagnes Brut

37.5 cls 75 cls 150 cls

BESSERAT DE BELLEFONT « GRANDE TRADITION »	115€	
POMMERY « BRUT ROYAL »	115€	
RUINART « R DE RUINART »	180€	360€
POMMERY « BRUT APANAGE »	240€	
LAURENT-PERRIER, « GRAND SIÈCLE » ITÉRATION N°26	350€	

Champagnes Rosés

HOSTOMME ROSÉ	115€
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ	150€
RUINART BRUT ROSÉ	215€

Champagnes Blanc de Blancs

RUINART BLANC DE BLANC	245€
DE SOUSSA « CUVÉE DES CAUDALIES SOLÉRA GRAND CRU »	230€
JACQUESSON AVIZE GRAND CRU EXTRA BRUT « CHAMP CAÏN »	490€

Vin Effervescent sans alcool

LYRE'S "CLASSICO"	90€
-------------------	-----

Vins au verre (14cl)

Notre carte des vins est disponible sur demande

Champagnes

COUPE DE CHAMPAGNE DU MOMENT SANS ANNÉE	19€
COUPE DE CHAMPAGNE ROSÉ DU MOMENT SANS ANNÉE	24€
COUPE DE CHAMPAGNE BRUT POMMERY APANAGE	31€

Blancs

CÔTES DE GASCOGNE, « LA CUVÉE DES ROIS MAGES »	12€
CÔTES DU ROUSSILLON, CHÂTEAU DE CORNEILLA, « CAVALCADE »	13€
SAINT-PERAY, FERRATON ET FILS « LE MIALAN »	14€
QUINCY, DOMAINE LECOMTE	14€
♥ MERCUREY, CHÂTEAU DE CHAMIREY	18€

Rouges

CÔTES DE GASCOGNE, « LA CUVÉE DES ROIS MAGES »	12€
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL, DOMAINE MABILEAU, « LES ROUILLÈRES »	13€
CROZES-HERMITAGE, DOMAINE DES REMIZIÈRES, « ORIGINE »	14€
HAUT MÉDOC, « LA DEMOISELLE DE SOCIANDO MALLET »	16€
MERCUREY, CHÂTEAU DE CHAMIREY	18€

Rosés

CÔTES DE GASCOGNE, « LA CUVÉE DES ROIS MAGES »	12€
♥ CÔTES DU ROUSSILLON, CHÂTEAU DE CORNEILLA, « HÉRITAGE »	13€

Moelleux

JURANÇON, DOMAINE CAUHAPÉ, « BALLET D'OCTOBRE »	11€
---	-----

Les Sakés (12cl)

SAKE HONJOZO TOKUBETSU, AKASHI TAI	14€
SAKE HONJOZO GENSHU TOKUBETSU, AKASHI TAI	16€
SAKE UMESHU, GINJO SAKÉ, AKASHI TAI	6cl ----- 18€

Les Bières

Sans Alcool

HEINEKEN 0.0

ORIGINAIRE DES PAYS BAS, BIÈRE BLONDE NON ALCOOLISÉE

25ClS

6€

Pression

HEINEKEN

AFFLIGEM

25 cls

5€

5€

50cls

10€

10€

Bouteilles

ARMORIA BLONDE 4.6%

BIÈRE AU NEZ FIN ET VÉGÉTAL. DES NOTES FLORALES, D'AGRUMES SE DEVOIENT À L'ODEUR. AU GOUT, ON DISTINGUE LA FRAICHEUR DU HOUBLON MÉLANGE AUX AGRUMES, SANS OUBLIER LES NOTES MALTEES.

10€

ARMORIA ABATY 6.6%

BIÈRE DE TYPE ABBAYE AVEC UNE ROBE ORANGE CUIVRÉE, ELLE DELIVRE UN NEZ D'ÉPICES ET DE MALT. À LA DÉGUSTATION, LA SAVEUR MALTEE PRÉDOMINE À LAQUELLE VA VENIR SE MARIER LE FRUIT CONFIT LÉGÈREMENT CARAMELISÉ.

10€

ARMORIA AMBREE 5%

BIÈRE RÉALISÉE À BASE DE MALT TORREFIÉ ET NON TORREFIÉ. CELLE-CI NOUS PERMET D'AVOIR UN NEZ PARFUMÉ DE CÉRÉALES GRILLÉES. ENBOUCHE, VOUS DÉCOUVRIREZ DES NOTES LÉGÈREMENT HERBACÉES, MAIS ÉGALEMENT FRUITS NOTES ET AGRUMES EN ARRIÈRE GOUT.

10€

ARMORIA PALE ALE 5.9%

BIÈRE RÉALISÉE À PARTIR DE D'UN ASSEMBLAGE D'HOUBLON ET DE DEUX TYPES DE MALT : LE PALE ET LE CRYSTAL. ILS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE MÉTHODE POUR SECHER LE MALT APPELÉ « TOURAILLAGE AU CHARBON ». TOUT CECI PERMET POUR CETTE BIÈRE D'OBTENIR DES NOTES D'AGRUMES ET D'ÉPICES AVEC QUELQUES TOUCHES DE VÉGÉTALES, QUI RAPPELLENT LE HOUBLON.

10€

Bières de Dégustation – Brasserie COMPOZ

L'HOTEL BALTHAZAR & SPA COLLABORE AVEC UNE MICROBRASSERIE LOCALE, SITUÉE À LA MÉZIERE, À 20 KILOMÈTRES DE RENNES. CETTE DERNIÈRE FUT CRÉÉE EN 2022 PAR 4 AMIS, DESIREUX DE CRÉER DES PRODUITS D'EXCEPTIONS, DÉDIÉ À LA DÉGUSTATION.

33 Cls

ASIATIC CITRUS 3.5%

BIÈRE RAFFRAICHISSANTE ET LÉGÈRE AUTOUR DU YUZU ET D'AUTRES SAVEURS EXOTIQUES VENUES TOUT DROIT DU JAPON. UNE JOLIE DÉLICATESSE SE DÉGAGE DE TOUT LES ARÔMES.

12€

LA TÉMÉRAIRE 4,5%

UNE BIÈRE SURPRENANTE OÙ LA RHUBARBE VIVE, LES POIS FRAIS, LES FLEURS ET BAIES DE SUREAU FUSIONNENT EN UNE HARMONIE VÉGÉTALE ET FLORALE, FRAICHE ET AUDACIEUSE.

12€

Les Apéritifs

Anisés 2 cts

RICARD 7€

PASTIS 7€

Vermouth, Amers... 6 cts

DOLLIN: BLANC, DRY, ROUGE, BITTER 8€

NOILLY PRAT 8€

CAMPARI

SUZE 8€

PIMM'S 8€

FERNET BRANCA 8€

MARTINI: BLANCO, ROSSO, VIBRANTE 9€

LILLET: BLANC, ROUGE 9€

BIRRH 8€

CYNAR 8€

Porto 6 cts

PORTO SANDEMAN: BLANC, ROUGE 8€

PORTO TAWNY 10€

Kirs 15 cts

KIR VIN BLANC 12€

KIR BRETON 12€

KIR ROYAL 19€

CRÈMES DE LA MAISON GIFFARD : PÊCHE, MÛRE, CASSIS, FRAMBOISE, CERISE,
PAMPLEMOUSSE, VIOLETTE

Sans Alcool

LYRE'S ITALIAN SPRITZ 18€

Cidre 33 cts

CIDRE BRUT DES FRERES TI-LÔ 10€

LES CIDRES TI-LÔ SONT DES CIDRES BIOS, NOUVELLE GENERATION, CREES A SAINT-SULIAC ENTRE DINAN ET SAINT-MALO PAR DEUX FRERES, PIERRE ET SIMON. L'IDEE AVEC TI-LÔ C'EST DE DEPOUSSIERER LE CIDRE EN CREANT DES CIDRES ORIGINAUX

LE RESULTAT EST UNE BOISSON QUI PEUT SE BOIRE EN ACCOMPAGNEMENT D'UN PLAT MAIS EGALEMENT A L'APERO OU EN SOIREE, COMME UNE BIERE. TOUTE LEUR IDENTITE VISUELLE TOURNE AUTOUR DE LA BRETAGNE ET DE LA MER.

Nos Gins, Nos Tonics & leurs assaisonnements

20.00 €

*Créez-vous même votre boisson en sélectionnant
votre gin, votre tonic de la maison London Essence et votre assaisonnement*

LES GINS (4cls)	LES TONICS (25cls)	LES ASSAISONNEMENTS
Hendrick's (Ecosse) Rose, Concombre	Dry Tonic	
Romeo's (Canada) Pastèque, Lavande, Citron	Pêche jasmin	Roses (pétales)
Juillet Buddha's Hand (France) Agrumes	Tonic romarin pamplemousse	Poivre Timut
Blind Tiger (Belgique) Poivre, Orges maltée, Réglisse	Lemonade	Poivre Sichuan
♥ Citadelle Rouge (France) Fruits Rouges	Soda pamplemousse	Hibiscus
Brooklyn (Etats-Unis) Citron, Coriandre, Lavande	Ginger ale	Poivre Blanc
Ahoy (France) Hibiscus, Pin	Green Tonic	Cardamome
Citadelle (France) Fleurs Fraîches, Agrumes	Cedrata	Concombre
Lyre's Dry gin Sans alcool	Aperitivo	Anis Etoilé
	Ginger Beer	Citron

Nos cocktails signatures

À chacun le sien...

21€

Le Balthazar (16,5cl)

COMME UNE DOUCEUR, UN FLOT GOURMAND COULE EN SOMMEILLANT SUR UN LIT D'ÉTOILES.

RHUM AMBRÉ TIKI LOVERS, PUREE DE POIRE VANILLÉE, SIROP DE POIRE INFUSÉ AU GINGEMBRE ET CLOU DE GIROFLE, JUS DE CITRON.

Créé par Eva

Le Melchior (18cl)

SUR UNE DANSE DU MEZCAL LIBERANT SON SOUFFLE ARDENT, LA FLEUR DE SUREAU MURMURE SON SECRET AU VENT.

MEZCAL BANHEZ INFUSÉ AU POIVRE TIMUT, LIQUEUR SAINT-GERMAIN, SIROP D'AGAVE, JUS DE CITRON, ÉMULSION DE GINGER ALE.

Créé par Mathéo

Le Gaspard (13,5cl)

UN MURMURE D'OR BLANC ET DE TONKA, CARESSÉ PAR L'OMBRE DU CAFÉ ET LE BAISER DES AGRUMES.

TROIS CITRUS MERLET, SIROP DE CHOCOLAT BLANC, CAFÉ, CREME INFUSÉE AU SIROP DE TONKA.

Créé par Tristan

Nos cocktails créations

18€

Lune de Kyoto (11 cls)

SAKE, COINTREAU, MATCHA, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE, BLANC D'ŒUF.

La Brume botanique (10 cls)

LIQUEUR SANS ALCOOL VERVEINE ET BAIES DE GENIEVRES, ITALICUS, CHARTREUSE VERTE, GIN, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE.

Il Capriccio (10 cls)

ADRIATICO, LIQUEUR DE TIRAMISU STAMBECCO, LIQUEUR DE CAFE, JUS D'ANANAS, CAFE.

Racines Impériales (10 cls)

COGNAC, LIQUEUR DE CANELLE ROOTS, GRAND MARNIER, CONCENTRE DE FEVES DE CACAO, JUS DE CITRON, BLANC D'ŒUF, BITTER RHUBARBE.

La Brise de Jade (9 cls)

VODKA, LIQUEUR DE GINGEMBRE SANS ALCOOL, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE, TONIC GREEN, CONCOMBRE.

Terre d'agrumes (9 cls)

PISCO, LIQUEUR TROIS AGRUMES, JUS D'ORANGE, VERJUS, LIQUEUR SANS ALCOOL AU PAMPLEMOUSSE.

Eclat de Soie (11,5 cls)

GIN CITADELLE, PICON, LIQUEUR D'ABRICOT, JUS DE CITRON, SIROP D'ORGEAT, BLANC D'ŒUF.

Venus Spritz (17 cls)

ITALICUS, VERJUS, SIROP DE PÊCHE, TONIC PÊCHE JASMIN, CHAMPAGNE.

Nectar de l'Est (9 cls)

BOURBON, VERMOUTH DRY, SCHRUBB GINGEMBRE, VERJUS, SIROP D'ERABLE, ANGOSTURA BITTER.

Le Jardin Ambré (15 cls)

COINTREAU, LIQUEUR SANS ALCOOL DE GINGEMBRE, JUS DE CAROTTE, JUS DE CITRON, FEUILLES DE BASILIC.

*Tous les cocktails classiques sont réalisables,
N'hésitez pas à nous les demander (16€)*

Vous n'avez pas trouvé votre bonheur ?

FAITES-NOUS CONFIANCE ET CONFIEZ-NOUS

VOTRE HUMEUR DU JOUR OU VOS PREFERENCES

ET NOUS CREERONS « **VOTRE » COCKTAIL SUR MESURE**

19.00 €

Nos Mocktails créations

14€

L'élégance Rouge (13,5 cls)

SPIRITUEUX SANS ALCOOL VERVEINE ET BAIES DE GENIEVRES, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU SANS ALCOOL, INFUSION FRUITS ROUGES, VERJUS, SIROP DE CERISE, SOLUTION SALINE.

L'Eveil des Tropiques (13 cls)

RHUM SANS ALCOOL, JUS DE FRUIT DE LA PASSION, SIROP DE VANILLE, JUS DE CITRON.

L'Oasis Dorée (13 cls)

LIQUEUR SANS ALCOOL VERVEINE ET BAIES DE GENIEVRES, LIQUEUR SANS ALCOOL AU GINGEMBRE, JUS DE PECHE BLANCHE, VERJU

Les Whiskies & Whiskeys

4 cl

Écosse Single

OBAN 14 ANS, HIGHLANDS	26€
KNOCKANDO 12 ANS, SPEYSIDE	16€
TALISKER 10 ANS, ISLE OF SKYE	17€
GLENMORANGIE ORIGINAL	19€
LAGAVULIN 16 ANS, ISLAY	32€

Écosse Blend

CHIVAS 12 ANS	16€
CHIVAS GOLD SIGNATURE 18 ANS	19€
CHIVAS ROYAL SALUTE 21 ANS	48€

France

ARMORIK, SHERRY CASK	16€
ARLETT, SINGLE MALT MIZUNARA	17€

Etats-Unis

BUFFALO TRACE 90 PROOF, BOURBON	16€
RITTENHOUSE, RYE WHISKEY	20€
JACK DANIEL'S	17€
WOODFORD RESERVE	18€
MICHTER, RYE WHISKEY	22€
MICHTER, BOURBON	22€
HIGHWEST, DOUBLE RYE WHISKEY	24€
HIGH WEST CAMPFIRE	32€

Irlande

JAMESON	12€
BUSHMILLS	14€

Japon

KUJIRA, BLEND	18€
---------------	-----

Whiskies Sans Alcool

LYRE'S AMERICAN MALT	18€
----------------------	-----

Les Rhums

4 cl

Cuba

SIETE VILLAS	15€
BACARDI CARTA BLANCA	16€

Antilles Françaises

CLEMENT AGRICOLE, CANNE BLEU	11€
DAMOISEAU, CONCORDIA	12€

Jamaïque

SAISON RUM, 4 ANS	13€
PLANTERAY 3 STARS	18€

Panama

ROM PIET, AMBRE	16€
NATIVO, 15 ANS	16€

Trinidad & Tobago

SAISON RUM, 7 ANS	16€
-------------------	-----

Barbades

THE DUPPY SHARE	12€
SAISON RUM, 5 ANS	14€
NEPTUNE SPICED RUM	16€

Pérou

MANDATARIO RON, SOLERA 12 ANS	16€
MANDATARIO RON, XO	20€

République dominicaine

BARCELO, GRAN ANEJO	14€
---------------------	-----

Vénézuela

DIPLOMATICO RESERVA	17€
---------------------	-----

Rhums sans alcool

LYRE'S WHITE CANE	18€
-------------------	-----

Une sélection
de spiritueux
d'ici et d'ailleurs



les petits plaisirs coupables du Balthazar



Les Vodkas

4 cl

Pologne

BELVÉDÈRE	12€
-----------	-----

France

NUAGE VODKA	10€
-------------	-----

GREY GOOSE	14€
------------	-----

GREY GOOSE VX	25€
---------------	-----

Les Téquilas

4 cl

Mexique

CALLE 23, BLANCO	14€
------------------	-----

CALLE 23, REPOSADO	16€
--------------------	-----

PATRON, SILVER	17€
----------------	-----

PATRON, ANEJO	18€
---------------	-----

PATRON, REPOSADO	25€
------------------	-----

Les Mezcal

4 cl

Mexique

BANHEZ, BLANCO	14€
----------------	-----

BANHEZ, REPOSADO	16€
------------------	-----

LOS SIETE MISTERIOS	18€
---------------------	-----

La Cachaça

4 cl

Brésil

ENGENHO	14€
---------	-----

Le Pisco

4 cl

Pérou

CUATRO GALLOS PURO ACHOLADO	14€
-----------------------------	-----

Les Cognacs

4 cl

RÉMY MARTIN VSOP	12€
HENESSY VSOP	20€
RÉMY MARTIN XO	40€
HENESSY XO	44€

L'Armagnac

4 cl

CHÂTEAU LAUBADE VSOP	12€
----------------------	------------

Les Calvados

4 cl

BOULARD GRAND SOLAGE, PAYS D'AUGE	12€
LECOMPTE 12 ANS, PAYS D'AUGE	18€

Les Eaux de Vie

4 cl

FRAMBOISE	12€
VIEILLE PRUNE	12€
POIRE WILLIAM	12€
MIRABELLE	12€

La cave à Cigares

N'hésitez pas à nous demander la sélection du moment.

Nous restons à votre disposition si vous souhaitez quelques renseignements sur les
cigares proposés



LOUIS XIII

Par Rémy MARTIN

GRANDE CHAMPAGNE COGNAC

L'INITIATION	en 1 cl	65€
LA DECOUVERTE	en 2cl	130€
L'AMATEUR	en 3 cl	195€
L'EXPERT	en 4 cl	260€

QU'EST-CE QUE LE COGNAC « LOUIS XIII »

Chaque carafe, en cristal de Baccarat, soufflée et sculptée à la commande est l'accomplissement d'une vie pour des générations de maître de chai.

Louis XIII est un assemblage complexe contenant jusqu'à 1 200 Eaux-de-vie, centaines pour les plus anciennes, provenant exclusivement de Grande Champagne, le premier cru de Cognac.

Depuis ses origines en 1874, chaque génération de maître chai sélectionne pour le Cognac LOUIS XIII les eaux-de-vie. Les plus âgées et les plus exceptionnelles de nos chais. Ce nectar a le parfum des eaux-de-vie d'exception et l'arôme du temps.

Certains trouveront des saveurs de miel, de rose séchée, de prune, de cuir, de figue ou encore de fruit de la passion. A vous de nous dire maintenant ...

Les Liqueurs

5 cl

GRAND MARNIER	12€
COINTREAU	12€
MERLET TROIS CITRUS	12€
GET 27	12€
GET 31	12€
BAILEY 'S	12€
SAINT GERMAIN	12€
CHARTREUSE VERTE	12€
LIMONCELLO	12€
ADRIATICO	12€
ADRIATICO BIANCO	12€
DISARONNO	12€
SUPRÊME DE NOIX	12€
STAMBECCO TIRAMISU	12€
COVERT BY AUDEMUS	12€
CHAMBORD	12€
MARASQUINO LUXARDO	12€
BÉNÉDICTINE	12€

Les Softs

Les Sodas

7€

COCA-COLA, ZÉRO (33cl)

SPRITE (33cl)

FANTA ORANGE (33cl)

ICE TEA PÊCHE (20cl)

ORANGINA (25cl)

-J.GASCO(20cl) : GREEN, APERITIVO, CEDRATA.

-LONDON ESSENCE(20cl): LIMONADE, PÊCHE JASMIN, GINGER ALE, GINGER BEER, ROMARIN PAMPLEMOUSSE, SODA PAMPLEMOUSSE, DRY TONIC.

-SCHWEPES(25cl): DRY TONIC, AGRUMES

Les Eaux

PLANCOËT (50cl)

5€

PERRIER (20cl)

4€

PERRIER (33cl)

7€

VITTEL (25cl)

4€

VITTEL (50cl)

5€

VITTEL (100cl)

7€

EVIAN (50cl)

5€

EVIAN (100cl)

7€

SAN PELLEGRINO (50cl)

5€

SAN PELLEGRINO (100cl)

7€

CHATELDON (75cl)

7€

♥ Les Shorles 🍇

8€

Boisson finement pétillante sans alcool, rafraîchissante et aux jus de fruits 100%

GROSEILLE (33cl)

POMME (33cl)

RHUBARBE (33cl)

Jus de fruits Patrick Font (25cl)

8€

ABRICOT, FRAISE, ANANAS, TOMATE, POMME, PECHE BLANCHE

Jus de fruits frais (25cl)

9€

ORANGE, PAMPLEMOUSSE, CITRON

♥ Thé glacé « Mariage Frère » maison (25cl) 🍇

10€

- CITRON

- FRUITS ROUGES

- EXOTIQUE

Nos boissons chaudes & leurs mignardises

RISTRETTO	5€
EXPRESSO	5€
DÉCAFÉINÉ	5€
CAFE ALLONGE	5€
NOISETTE	6€
PETIT CRÈME	6€
GRAND CREME	7€
CHOCOLAT CHAUD	7€
CAFÉ VIENNOIS	7€
DOUBLE EXPRESSO	8€
CAPPUCCINO	9€
LATTE	9€
CHOCOLAT VIENNOIS	9€
GROG MAISON	20€
ET POUR APPORTER VOTRE TOUCHE PERSONNELLE A VOTRE BOISSON, VOUS POUVEZ Y RAJOUTER :	
SIROP MONIN DE NOISETTE	+1€
SIROP MONIN DE NOIX DE MACADAMIA	+1€
SIROP MONIN DE CAMEL	+1€

L'afternoon tea

LAISSEZ-VOUS PORTEZ PAR LA GOURMANDISE EN PROFITANT :

D'UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX* (HORS GROG)

D'UNE PATISserie DE LA MAISON BOUVIER, EN FONCTION DES SAISONS

20.00 €

Nos thés Mariage Frères – 7€

THÉ VERT FUJIYAMA JAPON – THÉ VERT

Thé vert cultivé sur les pentes du fuji-yama. Goût brillant et tonique, parfait pendant le repas et à tout moment de la journée. Stimulant car riche en vitamine c, il contient peu de théine.

BLANC & ROSE CHINE – THÉ BLANC

L'association du mythique thé blanc et de tendres pétales de roses orientales exhale un parfum doux et fleuri développant une saveur fraîche et veloutée.

DARJEELING HIMALAYA INDE – THÉ NOIR

Ce thé de la récolte d'été possède un parfum d'une grande élégance, une saveur remarquable rappelant les fruits mûrs, un goût rond et vif.

CEYLAN ORANGE PEKOE – THÉ NOIR

Qualité exceptionnelle pour ce très grand thé de Ceylan. Issu de la récolte de la meilleure saison, ce thé aux longues et belles feuilles possède une saveur exquise et un corps subtil.

ROUGE MÉTIS "NATURELLEMENT SANS THÉINE" – THÉ ROUGE

Thé rouge rooibos. Beau thé fruité & fleuri aux senteurs d'un jardin parfumé. Sans théine, peut se boire glacé ou chaud, du matin au soir, avec ou sans lait.

FRENCH BREAKFAST TEA – THÉ NOIR

Avec ou sans lait pour accompagner le petit déjeuner parisien, ce mariage idéal de grands thés noirs élégants offre un goût rond, à la fois chocolaté et malté, à la saveur développée, puissante et raffinée.

EARL GREY IMPÉRIAL BERGAMOTE – THÉ NOIR

Parmi les grands classiques parfumés, l'earl grey impérial est un darjeeling de printemps richement parfumé avec la meilleure bergamote mariage frères.

MARCO POLO FRUITÉ & FLEURI – THÉ NOIR

Succès incontesté de la maison mariage frères, ce mélange secret vous fera voyager dans les plus lointaines et mystérieuses contrées.

JASMIN MANDARIN FLEURI – THÉ VERT

Grand thé vert doux et suave parfumé de tendres fleurs de jasmin.

THÉ À L'OPÉRA VANILLÉ AUX FRUITS ROUGES – THÉ VERT

Éloge de la sensualité. Thé vert distingué mis en valeur par de subtils parfums de fruits rouges et d'épices précieuses.

THÉ SUR LE NIL FRUITÉ CITRONNÉ – THÉ VERT

Thé vert aux fragrances de citronnelle et d'agrumes rehaussées d'épices douces. Un parfum d'aventure qui transporte aux confins des songes l'âme des poètes en quête d'exotisme.

EMPEREUR CHEN-NUNG FUMÉ – THÉ NOIR

Majestueux, ce mélange porte le nom de l'empereur de chine qui a découvert le thé en 2737 avant j. C. ce thé à l'arôme subtil légèrement fumé se boit sans lait.

Infusions Mariages Frères – 7€

DREAM TEA SANS THÉINE INFUSION VELOUTÉE

Un équilibre délicat et moelleux des meilleures camomille, verveine, tilleul. Agrémentés d'une pointe de réglisse et de thé rouge riche en antioxydants.

CHAMOMILLA CAMOMILLE SAUVAGE

Une camomille merveilleuse à la liqueur souple, soulignée de jolis accents frais et aériens de fleurs blanches de magnolia, d'une agréable persistance aromatique.

MENTHA PIPERITA MENTHE POIVRÉE

La liqueur précieuse de cette menthe d'exception se dévoile sur un ligrane aux reflets poivrés et intenses, au moelleux remarquable.

TILIA ARGENTEA TILLEUL ARGENTÉ

Sous une robe limpide, veinée d'un vert jaspe tendre, jaillit une note de thé blanc argenté, que viennent sublimer des évocations de fleur d'oranger.

VERBENA CITRODORA VERVEINE ODORANTE

L'or auréolin de l'infusion sublime les feuilles intactes de cette verveine incroyable, au velouté de guimauve, sur une trame étourdissante évoquant le cédrat confit.