





La nature est tout ce qu'on voit,
Tout ce qu'on veut, tout ce qu'on aime.
Tout ce qu'on sait, tout ce qu'on croit,
Tout ce que l'on sent en soi-même.

Elle est belle pour qui la voit,
Elle est bonne à celui qui l'aime,
Elle est juste quand on y croit
Et qu'on la respecte en soi-même.

Regarde le ciel, il te voit,
Embrasse la terre, elle t'aime.
La vérité c'est ce qu'on croit
En la nature c'est toi-même.

À *Aurore*, George Sand





SOFTLY

OUR ESSENTIALS

Les Jardins Imparfais (25 cl) 11 €

The juices produced by Amandine Thouney and Tristan Thomas are elaborated with respect to the living world and seasonality, which is why our selection evolves throughout the year.

Blackcurrant and Intense Mint Nectar
Quince, Hibiscus and Red Ginger Nectar
Redcurrant, Raspberry and Galanga Nectar
White Fig and Wild Licorice Nectar
Heirloom Tomato Juice with Bresse Pepper

FIZZY

Unaju (25 cl) 9 €

Marion Gaudicheau and François Delmas create lightly sparkling natural drinks from selected fruits and plants.

Mandarin and Rosemary
Cucumber and Yuzu
Lemon and Verbena

MADE TO MEASURE

Infusion, juice or homemade mocktail according
to the mood of the moment (30 cl) 14 €

All our non-alcoholic beverages come from producers who work in accordance with organic and biodynamic methods. No animal-derived fining agents. Net prices. Service is included

H₂O

Still water (1 L) 3 €
Sparkling water (1 L) 4 €

*The water is produced onsite using the AQUAchiara filtration system.
This choice is in line with our ecological commitment. Net prices. Service is included.*

ALPHA & OMEGA

BUBBLES BY THE GLASS (12 CL)

CHAMPAGNE LECLERC BRIANT “RÉSERVE”	
<i>Brut, Pascal Leclerc, Epernay</i>	18 €
CHAMPAGNE BENOÎT DÉHU “INITIATION”	
<i>Brut Nature, Benoît Déhu, Fossoy</i>	20 €
CHAMPAGNE LAHERTE FRÈRES “ROSÉ DE MEUNIER”	
<i>Rosé, Aurélien Laherte, Chavot-Courcourt</i>	
COUPE ROYALE	21 €
<i>Champagne Leclerc Briant and Maison Metté liqueur of your choice</i>	
	24€

PERCEPTIONS - Mixed Drinks

Strength FAIR Vodka, Coffee Liqueur, Mushroom Infusion (16 cl) ..	18 €
Freshness Barban court Haïti Rum, Lime, Yuzu, Fresh mint, sparkling water (25 cl)	18 €
Bitterness Rondo Aperitivo Italiano, Calamansi, Prosecco DOC (16 cl)	16 €
Folle Envie Gin Generous; Archibald Tonic; Folle Envie (25 cl)	18 €
Extravagance Seasonal creation (20 cl)	22 €

THE BREWING FARMER

Louis and Marguerite craft beers (33 cl)

Thomas Vergnaud grows his own cereals. His farm has been working organically for 30 years. His beers are brewed exclusively by hand and aim to reflect his work in the fields.

Blonde (Pale ale), Blonde IPA, Tripel, Blanche (Wheat beer)	11 €
--	------

TO FINISH (4 CL)

COGNAC “PAUL GIRAUD VSOP GRANDE CHAMPAGNE”	
<i>Giraud Family, Cognac</i>	18 €
BAS-ARMAGNAC “DARTIGALONGUE HORS D’AGE”	
<i>12 years old, Dartigalongue Family, Nogaro</i>	21 €
WHISKY “NC NEAN” ORGANIC SINGLE MALT	
<i>Annabel Thomas, Scotland</i>	23 €
AGED RUM “NEISSON BIO” PROFILE 107	
<i>Vernant-Neisson Family, Martinique</i>	27 €
EAU DE VIE “WILD RASPBERRY” <i>Maison Metté, Alsace</i>	23 €
EAU DE VIE “GINGER” <i>Maison Metté, Alsace</i>	14 €
LIQUEUR “WILD SLOE” <i>Maison Metté, Alsace</i>	14 €
LIQUEUR “MIRABELLE PLUM” <i>Maison Metté, Alsace</i>	14 €
LIQUEUR “HERBS” <i>Maison Metté, Alsace</i>	14 €

All our wines come from producers that work in accordance with organic and biodynamic methods. No animal-derived fining agents.
Please drink responsibly. Net prices. Service is included.

AT THE FOOT OF THE VINES

A seasonal selection of wines hand-picked by our sommelier.

BY THE GLASS (12 CL)

Loire Valley		Burgundy	
White	12 €	White	14 €
Red	13 €	Red	16 €
Bordeaux		Languedoc	
Red	13 €	White	10 €
		Something sweet	12 €
Provence		Rest of the World	
Rosé	9 €	Red	10 €

DRINK PAIRINGS

“Harvest” Pairing	
Selection of 4 glasses of wine by our sommelier (12 cl)	68 €
“Foraging” Pairing	
Selection of 4 homemade non-alcoholic drinks (12-20 cl)	49 €





OUR FANTASTIC BOTTLES

As our selection is regularly updated, some references may not be currently available.

--- SOMETHING SPARKLING

CHAMPAGNE (75 CL)

CHAMPAGNE LECLERC BRIANT “RÉSERVE”	
<i>Brut, Epernay, Pascal Leclerc</i>	92 €
CHAMPAGNE LAHERTE FRÈRES “ROSÉ DE MEUNIER”	
<i>Rosé extra-brut, Chavot-Courcourt, Aurélien Laherte</i>	114 €
CHAMPAGNE BENOÎT DÉHU “INITIATION”	
<i>Blanc de Noirs Brut Nature, Fossoy, Benoît Déhu</i>	120 €
CHAMPAGNE BENOÎT DÉHU “LA RUE DES NOYERS”.....	
<i>Blanc de Noirs Brut Nature, Fossoy, Benoît Déhu</i>	140 €
CHAMPAGNE PIERRE PÉTERS “CUVÉE DE RÉSERVE GRAND CRU”	
<i>Blanc de Blancs Brut, Le Mesnil-sur-Oger, François and Rodolphe Péters</i>	149 €
CHAMPAGNE PIERRE PÉTERS “RÉSERVE OUBLIÉE GRAND CRU”	
<i>Blanc de Blancs Brut, Le Mesnil-sur-Oger, François and Rodolphe Péters</i>	249 €
CHAMPAGNE JACQUES SELOSSE “INITIAL GRAND CRU”	
<i>Blanc de Blancs Brut, Avize, Anselme Selosse.....</i>	338 €

.....

All our wines come from producers that work in accordance with organic and biodynamic methods. No animal-derived fining agents.
Please drink responsibly. Net prices. Service is included.

THE WHITE DRESS (75 CL) WHITE WINES

BORDEAUX REGION AND SOUTH WEST FRANCE

BORDEAUX “LA GARENNE”	
<i>Château la Garenne, Alain Fourcaud 2020</i>	30 €
VIN DE FRANCE “DÉGAINE”	
<i>Domaine de l’Arpette, Paul Chereau 2018</i>	32 €
VIN DE FRANCE “TOUTES VOILES DEHORS”	
<i>Le Petit Clou des Vents, Sylvain Jouglu 2019</i>	37€
JURANÇON SEC “LA PART DAVANT”	
<i>Domaine Larredya, Jean-Marc Grussaute 2019</i>	42 €
VIN DE FRANCE “GALETS DE CAZEBONNE” (skin contact)	
<i>Domaine Cazebonne, Jean-Baptiste Duquesne 2019</i>	44 €
BORDEAUX BLANC “L’AMOUR FRAGILE” (skin contact)	
<i>Charivari Wines, Nea Berglund 2020</i>	48 €
VIN DE FRANCE “ROUSSET PEYRAGUEY”	
<i>(50 cl, oxidative wine) Domaine Rousset-Peyraguey, Alain-Dejean...</i>	46 €

..

BURGUNDY

VÉZELAY “LA PIECETTE”	
<i>Domaine La soeur Cadette, Famille Montanet 2019</i>	44 €
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE	
<i>Domaine Chevrot, Pablo Chevrot, 2019</i>	45 €
BOURGOGNE CÔTE D’OR CHARDONNAY	
“DOMAINE PERNOT BELICARD”	
<i>Domaine Pernot Belicard, Philippe Pernot 2018</i>	49 €
CÔTE DE BEAUNE “CLOS DES TOPES BIZOT”	
<i>Domaine Chantal Lescure, François Chaveriat 2018</i>	64 €
MARANGES 1 ^{ER} CRU “FUSSIÈRE”	
<i>Domaine Nicolas Perrault, Nicolas Perrault 2019</i>	72 €
SANTENAY 1 ^{ER} CRU “COMME”	
<i>Abbaye de Santenay, Clair Family, Ludovic Pierrot 2018</i>	89 €
MEURSAULT “VIEILLES VIGNES”	
<i>Domaine Pernot Belicard, Philippe Pernot 2018</i>	107 €
CHABLIS 1 ^{ER} CRU “LE MILIEU DE MONTMEILLANT”	
<i>Antoon Jeantet-Laurent 2018</i>	128 €
PULIGNY-MONTRACHET 1 ^{ER} CRU “PERRIÈRES”	
<i>Domaine Pernot Belicard, Philippe Pernot 2018</i>	186 €



LOIRE VALLEY

TOURAINE AMBROISE “TOURAINE” <i>Domaine Bonnigal Bodet, Stéphane Bodet and Baptiste Bonnigal 2018</i>	30 €
VIN DE FRANCE “ZESTE”	
<i>Domaine de la Combe, Pierre Henri Gadais 2020</i>	32 €
TOURAINE AMBROISE “CLOS DES BEAUCE” <i>Domaine Bonnigal Bodet, Stéphane Bodet and Baptiste Bonnigal 2019</i>	35 €
MONNIÈRES-SAINTE-FIACRE “DOMAINE DE L’ASTRÉE”	
<i>Domaine de l’Astrée, Pierre Henri Gadais 2017</i>	36 €
ANJOU “CHENINSOLITE” <i>Domaine Cady, Cady Family 2020</i>	41 €
SANCERRE “DOMAINE VACHERON” <i>Domaine Vacheron, Jean-Laurent et Jean-Dominique Vacheron 2020</i>	48 €
ANJOU “EFFUSION”	
<i>Domaine Patrick Baudouin, Patrick Baudouin 2019</i>	51 €
ANJOU “LES GÂTS”	
<i>Domaine Patrick Baudouin, Patrick Baudouin 2014</i>	82 €
SAVENIÈRES “SAVENIÈRES BELLEVUE”	
<i>Domaine Patrick Baudouin, Patrick Baudouin 2018</i>	91 €
QUARTS DE CHAUME LES ZERSILLES” (50 cl, swèèt)	
<i>Domaine Patrick Baudouin, Patrick Baudouin 2014</i>	98 €
.....	
.....	

RHONE VALLEY

IGP COLLINES RHODANIENNES “PRIMAVERA”	
<i>Domaine Pierre-Jean Villa, Pierre-Jean Villa 2020</i>	51 €
CONDRIEU “JARDIN SUSPENDU”	
<i>Domaine Pierre-Jean Villa, Pierre-Jean Villa 2019</i>	112 €

All our wines come from producers that work in accordance with organic and biodynamic methods. No animal-derived fining agents.
Please drink responsibly. Net prices. Service is included.

LANGUEDOC

AOP LANGUEDOC “DOMAINE LES BERMUDES”	
<i>Domaine les Bermudes, Claude-Eric Prade 2018</i>	30 €
IGP CÔTES CATALANES “LES SORCIÈRES”	
<i>Domaine Clos des Fées, Hervé Bizeul 2018</i>	36 €
CÔTE DU ROUSSILLON “LAIS”	
<i>Domaine Olivier Pithon, Olivier Pithon 2019</i>	48 €
IGP SAINT GUILHEM LE DÉSERT “SOLERA” (sweet)	
<i>Clos Aquilem, Jean-Charles Auffret 2015-2019</i>	49 €
AOP FAUGÈRES “LES VIGNES DU PUIITS”	
<i>Domaine Bardi-Alquier 2018</i>	52 €
IGP CÔTES CATALANES “VIEILLES VIGNES”	
<i>Domaine Gauby, Lionel Gauby 2018</i>	86 €
VIN DE FRANCE “PSAUME, DOMAINE DU PÈRE BENOÎT”	
<i>Domaine du Père Benoît,</i>	
<i>Anne-Sophie Palayer and Benoît Bodson 2016</i>	88 €
VIN DE FRANCE “GAVROCHE, DOMAINE DU PÈRE BENOÎT”	
<i>Domaine du Père Benoît,</i>	
<i>Anne-Sophie Palayer and Benoît Bodson 2016</i>	88 €
IGP CÔTES CATALANES “LA D18”	
<i>Domaine Olivier Pithon, Olivier Pithon 2018</i>	93 €

ALSACE

VIN DE FRANCE “TRY’O” (skin contact)	
<i>Domaine Gross, Vincent Gross 2020</i>	41 €
ALSACE-RIESLING	
“LES EAUX DE ROCHES N°1, LA COULÉE DE SOURCE”	
<i>Jeff Carrel, Bertrand Praz and Jeff Carrel 2018</i>	49 €

JURA

ARBOIS SAVAGNIN	
<i>Domaine Fumey-Chatelain, Adeline and Raphael Chatelain</i>	40 €

CORSICA AND PROVENCE

IGP ILE DE BEAUTÉ “CUVÉE YL”	
<i>Domaine Yves Leccia, Yves Leccia 2020</i>	46 €
PATRIMONIO “MORTA MAÏO”	
<i>Domaine Arena, Jean-Baptiste Arena 2020</i>	60 €
VIN DE FRANCE “LE GRAND BLANC”	
<i>Domaine Henri Milan, Théophile and Henri Milan 2018</i>	61 €

REST OF THE WORLD

HUNGARY, TOKAJI FURMINT DRY “T”

Pajzos, Monique Bailly and Ronan Laborde 2019 30 €

SWITZERLAND “LA GRANDE CÔTE DRAPEAU BLANC”

Antoon Jeantet-Laurent 2018 172 €



THE PINK DRESS (75 CL) ROSÉ WINES

BORDEAUX REGION

FRANCS-CÔTES-DE-BORDEAUX “ROSE-MARIE”

Château Le Puy, Jean-Pierre Amoreau 2020 71 €

PROVENCE

CÔTES DE PROVENCE “PINCHINAT”

Domaine Pinchinat, Alain de Welle 2020 30 €

CÔTES DE PROVENCE “LES OLIVIERS DE BERNE”

Château de Berne, Alexis Cornu 2020 33 €

*All our wines come from producers that work in accordance with organic and biodynamic methods. No animal-derived fining agents.
Please drink responsibly. Net prices. Service is included.*

THE RED DRESS (75 CL) RED WINES

BORDEAUX REGION

GRAVES <i>Château Mamin, Vincent Lataste 2014</i>	30 €
SAINT EMILION “CHÂTEAU LA DEVINE”	
<i>Château La Devine, Perez Family 2019</i>	35 €
MONTAGNE SAINT EMILION “CHÂTEAU TREYTINS”	
<i>Château Treytins, Esnée Family 2018</i>	35 €
LALANDE DE POMEROL “CHÂTEAU GARRAUD”	
<i>Château Garraud, Esnée Family 2012</i>	48 €
FRANCS-CÔTES-DE-BORDEAUX “EMILIEN”	
<i>Château Le Puy, Jean-Pierre Amoreau 2018</i>	53 €
SAINT EMILION GRAND CRU “CLOS SYSTÉY”	
<i>Clos Systey, Sylvie Dulong and Stéphan Grawitz 2015</i>	68 €
POMEROL “FLEUR DE CLINET”	
<i>Château Clinet, Monique Bailly and Ronan Laborde 2017</i>	96 €
POMEROL “CHÂTEAU ENCLOS HAUT MAZEYRES”	
<i>Château Enclos Haut Mazeyres, Souille de Pedro Family,</i>	
<i>Yoann Gregori 2016</i>	116 €
BORDEAUX “DOMAINE DE CAMBES”	
<i>Domaine de Cambes, Emilie and François Mitjavile 2017</i>	139 €
CÔTES DE BOURG “ROC DE CAMBES”	
<i>Domaine de Cambes, Emilie and François Mitjavile 2017</i>	176 €
FRANCS-CÔTES-DE-BORDEAUX “BARTHÉLÉMY”	
<i>Château Le Puy, Jean-Pierre Amoreau 2017</i>	188 €
PAUILLAC 5 ^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ “CHÂTEAU PONTET	
CANET” <i>Château Pontet Canet, Alfred Tesseron 2006</i>	226 €
FRANCS-CÔTES-DE-BORDEAUX “RETOUR DES ILES”	
<i>Château Le Puy, Jean-Pierre Amoreau 2016</i>	310 €
SAINT EMILION GRAND CRU “TERTRE ROTEBOEUF”	
<i>Tertre Roteboeuf, Emilie and François Mitjavile 2017</i>	320 €

BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS “DOMAINE CHRISTOPHE PACALET”	
<i>Domaine Christophe Pacalet, Christophe Pacalet 2020</i>	30 €
CÔTE DE BROUILLY “DOMAINE CHRISTOPHE PACALET”	
<i>Domaine Christophe Pacalet, Christophe Pacalet 2018</i>	41 €
MORGON “MORGON” <i>Domaine Marcel Lapierre,</i>	
<i>Matthieu and Camille Lapierre 2020</i>	52 €
MORGON “CÔTE DE PY”	
<i>Domaine Mee Godard, Mee Godard 2019</i>	53 €



BURGUNDY

MARANGES “SUR LE CHÊNE”

Domaine Chevrot, Pablo Chevrot 2018 47 €

CÔTE DE BEAUNE “CLOS DES TOPES BIZOT”

Domaine Chantal Lescure, François Chaveriat 2018 66 €

SANTENAY “CROIX SORINE”

Abbaye de Santenay, Clair Family, Ludovic Pierrot 2018 68 €

CÔTES DE NUITS VILLAGES “DOMAINE JULIEN”

Domaine Julien, Etienne Julien 2018 75 €

MARANGES 1^{ER} CRU “CLOS DES LOYIÈRES”

Domaine Nicolas Perrault, Nicolas Perrault 2018 81 €

BEAUNE 1^{ER} CRU “LES CHOUACHEUX”

Domaine Chantal Lescure, François Chaveriat 2017 96 €

NUITS SAINT GEORGES VILLAGES “DOMAINE JULIEN”

Domaine Julien, Etienne Julien 2018 116 €

POMMARD 1^{ER} CRU “LES BERTINS”

Domaine Chantal Lescure, François Chaveriat 2017 144 €

VOSNES ROMANÉE 1^{ER} CRU “LES SUCHOTS”

Domaine Chantal Lescure, François Chaveriat 2017 181 €

CLOS VOUGEOT “CLOS VOUGEOT”

Domaine Chantal Lescure, François Chaveriat 2017 249 €

ECHEZEAUX GRAND CRU “DOMAINE JULIEN”

Domaine Julien, Etienne Julien 2018 310 €

All our wines come from producers that work in accordance with organic and biodynamic methods. No animal-derived fining agents. Please drink responsibly. Net prices. Service is included.



RHONE VALLEY

CÔTES DU RHÔNE “GRAND CALCAIRE”

Domaine Santa Duc, Gras Family, Yves and Benjamin Gras 2018 30 €

CÔTES DU RHÔNE “CLOS DES BEATUS”

Domaine Saint Préfert, Isabel Ferrando 2020 35 €

VIN DE FRANCE “SYRAH”

Maison Stephan, Jean-Michel Stephan 2020 45 €

SAINT JOSEPH “LES ÉCHALAS À JO”

Antoon Jeantet-Laurent 2018 64 €

GIGONDAS “CLOS DERRÈRE VIEILLE”

Domaine Santa Duc, Gras Family, Yves and Benjamin Gras 2018 88 €

CHÂTEAUNEUF DU PAPE “HABEMUS PAPAM”

Domaine Santa Duc, Gras Family, Yves and Benjamin Gras 2018 90 €

CÔTE RÔTIE “FILLES DU MAUGIRON”

Antoon Jeantet-Laurent 2019 124 €

CÔTE RÔTIE “CÔTEAUX DE BASSENON”

Maison Stephan, Jean-Michel Stephan 2018 169 €

.....

LOIRE VALLEY

REUILLY “LES FOSSILES”

Domaine Jamain, Denis Jamain 2020 36 €

ANJOU “LA FRESNAYE”

Domaine Patrick Baudouin, Patrick Baudouin 2016 41 €

ANJOU “LES COTEAUX D'ARDENAY”

Domaine Patrick Baudouin, Patrick Baudouin 2016 47 €

SANCERRE “DOMAINE VACHERON” *Domaine Vacheron,*

Jean Laurent and Jean Dominique Vacheron, 2018 56 €

.....

LANGUEDOC

AOP LANGUEDOC “DOMAINE LES BERMUDES”	
<i>Domaine les Bermudes, Claude-Eric Prade 2018</i>	30 €
IGP CÔTES CATALANES “LES SORCIÈRES”	
<i>Domaine Clos des Fées, Hervé Bizeul 2020</i>	36 €
CÔTES DU ROUSSILLON “LAIS”	
<i>Domaine Olivier Pithon, Olivier Pithon 2019</i>	48 €
FAUGÈRES “LA MAISON JAUNE”	
<i>Domaine Bardi-Alquier 2018</i>	57 €
VIN DE FRANCE “BENEFACŒUM” <i>Domaine du Père Benoît, Anne Sophie Palayer and Benoît Bodson 2017</i>	
.....	68 €
IGP CÔTES CATALANES “VIEILLES VIGNES”	
<i>Domaine Gauby, Lionel Gauby 2018</i>	84 €
VIN DE FRANCE “ONDINE” <i>Domaine du Père Benoît, Anne Sophie Palayer and Benoît Bodson 2017</i>	
.....	88 €
VIN DE FRANCE “GNOME” <i>Domaine du Père Benoît, Anne Sophie Palayer and Benoît Bodson 2017</i>	
.....	88 €
VIN DE FRANCE “SYLPHE” <i>Domaine du Père Benoît, Anne Sophie Palayer and Benoît Bodson 2017</i>	
.....	88 €
IGP DU GARD “ROC D’ANGLADE”	
<i>Roc d’Anglade, Remy Pedreno 2019</i>	110 €
CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGE “LA PETITE SIBÉRIE”	
<i>Domaine Clos des Fées, Hervé Bizeul 2014</i>	302 €

CORSICA AND PROVENCE

VIN DE FRANCE “LE VALLON”	
<i>Domaine Henri Milan, Théophile and Henri Milan 2019</i>	42 €
IGP ILE DE BEAUTÉ “YL”	
<i>Domaine Yves Leccia, Yves Leccia 2020</i>	46 €

REST OF THE WORLD

GERMANY BADEN SPÄTBURGUNDER	
<i>Weingut Harteneck, Thomas Harteneck 2018</i>	41 €
AUSTRIA BURGENLAND “PUSZTA LIBRE”	
<i>Weingut Claus Preisinger, Claus Preisinger 2020</i>	38 €
AUSTRIA BURGENLAND “KALKUNDKIESEL RÖT”	
<i>Weingut Claus Preisinger, Claus Preisinger 2020</i>	60 €

All our wines come from producers that work in accordance with organic and biodynamic methods. No animal-derived fining agents.
Please drink responsibly. Net prices. Service is included.

SOMETHING WARM

THE ROASTER

KAWA

COFFEE ‘‘BLEND KAWA’’ Kawa	7 €
Varieties Yellow Catuai, Caturra, Mundo Novo, Typica	
Method Washed and Natural	
Country of origin Guatemala, Brazil & Peru	
DECAF ‘‘LE DECA KAWA’’ Mexico	7 €

LA SERRE Ô DÉLICES , BENOÎT ALECKI

KAWA COFFEE Rosa Blend with Corsican Nepita	11 €
KAWA COFFEE Rosa Blend with Lemon Verbena	11 €
Varieties Arabica and Robusta	
Methods Washed and Natural	
Country Honduras, Guatemala, El Salvador, India	

Brewed with a Chemex pour-over coffee maker, these unique hot drinks combine the freshness of herbs with the strength of coffee.





OUR EXCEPTIONALS

TEAS BY LORÈNE MILLET

Lorène has a passion for sourcing exceptional teas from across the world. She offers a unique selection that guarantees an ecological and ethical production.

WHITE TEA Nan Mei Buds, Wild Tea Tree, China, Yunnan Province, Nanmei Valley	11 €
GREEN TEA Duyun Maojian, Fuyun n°6, China, Guizhou Province, Duyun Mountains	11 €
BLACK TEA Golden needle, China, Yunnan Province	11 €

HERBAL TEAS

LORÈNE MILLET

ORGANIC PLAIN ROOIBOS

African Chaï, South Africa, Cederberg Mountains	11 €
---	------

BENOÎT ALECKI

Creates unique blends using his production of aromatic herbs from the Serre Ô Délices in Biganos

Infusion of French marigold leaves and Immortelle flowers	11 €
Infusion of Peppermint, Marjoram flower and Nettle	11 €
Infusion of Anise hyssop, Lemon balm and Pineapple sage	11 €

*All our beverages are from organic and environmentally friendly producers.
Net price and service included.*

