



Au Cœur de
LAUZERTE

SALON DE THÉ  BOUTIQUE

*Prix nets – taxes et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – Consommez avec modération*



Tarterie et Pâtisserie

Tartes sucrées

Tarte Framboise - Pistache	1 part 4.50€
Flan Pâtissier à la Vanille	1 part 4.50€
Tarte aux Fruits	1 part 4.50€
Tarte Citron Meringuée Revisitée au Basilic	1 part 4.50€
Cheesecake Citron Vert, Passion	1 part 4.50€
Forêt Noire : Cerise Amarena, Crème fouettée, Chocolat	1 part 4.50€
Carrot Cake Glaçage Sucré	1 part 4.50€

Crêpes

Crêpe au Sucre <i>Façon Grand-Mère à la Fleur d'Oranger</i>	1 crêpe 2.50€
--	---------------------

Tartes salées

Tarte Provençale : Légumes du Soleil - Basilic	1 part 4.50€
Tarte Quercynoise : Chèvre - Miel - Noix du Quercy	1 part 4.50€
Tarte Rouge de Lauzerte : Poivrons - Chorizo	1 part 4.50€
Quiche Lorraine : Brunoise d'Oignons - Lardons	1 part 4.50€



Se rafraichir le temps d'un instant

Sélection locale Maltéo : Cola, Limonade, Thé glacé		33 cl 3.20€
Orangina, Perrier		33 cl 3.20€
Sirop à l'eau (Cerise, Pêche, Fraise, Menthe, Grenadine, Citron)		25 cl 2.00€
<u>Jus de fruits locaux & bio :</u>		
Selection Originale : <i>Pomme, Poire, Abricot, Raisin</i>		25cl 3.20€
Selection Bien-être : <i>Pomme-Kiwi, Pomme-Curcuma, Pomme-Betterave, Pomme-Bergamote</i>		25cl 3.20€
Selection Pétillante : <i>Pomme-Gingembre Pétillant</i>		33 cl 3.90€

Nos boissons chaudes

Chocolat Chaud (<i>lait de vache / lait d'amande</i>)		4.00€
Cappuccino (<i>lait de vache / lait d'amande</i>)		4.00€
Latte Macchiato (<i>lait de vache / lait d'amande</i>)		4.00€
Espresso - Décaféiné		1.50€
Café allongé	<i>Optez pour une boisson végétale, écoresponsable !</i>	2.00€
Double espresso		3.00€



L'instant thés & infusions

Nos thés : vert, noir & blanc - 3.50 €



Une sélection originale et variée de thés parfumés, aux saveurs de fleurs et de fruits

Parfum de Médina - Thé vert parfumé

Ce savoureux mélange de thé vert délicat et de menthe est idéal pour partager un instant convivial

Jasmine Flowers - Thé vert parfumé

Ce thé vert, à la saveur fleurie et veloutée, est un merveilleux thé de détente

Pêche Melba - Thé vert aromatisé

Ce thé vert parfumé aux fruits mûrs du soleil : pêche, framboise et note de vanille

Rendez-vous amoureux - Thé noir aromatisé

L'harmonieux mariage litchi-poire, mis en valeur par les saveurs chaleureuses du thé noir, se prolonge avec d'agréables notes miellées d'osmanthe

Baiser gourmand - Thé noir aromatisé

Mélange de fruits des bois, agrémenté de petites feuilles de fraisiers, accompagne ici une sélection de thés noirs à la fois doux et ronds

Avec les anges - Thé blanc aromatisé

Du thé blanc au parfum de fleurs sauvages, soutenu par le velouté gracieux de la vanille et la liqueur de mandarine

Nos infusions & rooibos, sans théine - 3.50 €



Un choix de boissons sans théine, dans le respect de l'équilibre

Remède elfique - Tisane de plantes

Cet élixir apaisant aide l'organisme à se libérer des toxines accumulées et facilite la digestion : *Feuilles de framboisier, mélisse, feuilles de mûrier, fleurs de tilleul, pétales de bleuet, pétales de souci, romarin, serpolet, boutons de rose*

Poire Belle Hélène - Rooibos aromatisé

Ses notes rondes et gourmandes enveloppent les sens comme une douce caresse : *poire délicate et notes gourmandes de cacao*

Elixir des petits lutins - Rooibos aromatisé

Ce rooibos féérique, à l'arôme fruité et doux, ravira petits et grands enfants : *Fraise, vanille, pétales de bleuet*

Boissons alcoolisées

uniquement en accompagnement

Conformément à l'article L.3331-2 du Code de la santé publique, notre établissement est titulaire d'une licence restaurant.

La vente de boissons alcoolisées est exclusivement réservée à une consommation sur place, à l'occasion d'un repas ou d'une consommation alimentaire, et comme accessoire de la nourriture.

Aucune boisson alcoolisée ne peut être servie seule.

Bière artisanale Matéo 5.5% (Blonde, Blanche, IPA)		33 cl 5.00€
Cidre artisanal 8%		33 cl 6.00€
Rouge - AOC Coteaux du Quercy - Les vignerons du Quercy		12 cl 5.00€
Rosé - AOC Coteaux du Quercy - Les vignerons du Quercy		12 cl 5.00€
Blanc - IGP Côtes du Lot - Les vignerons du Quercy		12 cl 5.00€
Blanc moelleux - IGP Conté Tolosan - Les vignerons du Quercy		12 cl 5.00€



Rosé (75 cl)

AOP Coteaux du Quercy Les vignerons du Quercy "Les Nouveaux Chemins" 20.00€
Cabernet Franc / Malbec
Vin marqué par sa finesse, frais, avec une rondeur et une belle longueur



Summertime, Vin de Provence **Grenache / Syrah** 22.00€
Arômes délicats d'agrumes, de fraises des bois et de subtiles notes florales



Blanc (75 cl)

IGP Côtes du Lot Les vignerons du Quercy "Les Nouveaux Chemins" 18.00€
Chardonnay / Sauvignon / Viognier
Vin aux arômes de fleur blanche, de pêche et quelques notes minérales



Les Plongeuses, Vin de France, Château de Terride (Gaillac) 20.00€
Duras / Syrah / Braucol
Vin léger, frais et désaltérant, aux arômes de petits fruits rouges, de fraise croquante et de notes florales délicates



IGP Conté Tolosan Les vignerons du Quercy "630" 20.00€
Viognier / Gros Manseng
Vin aux notes de fruits comme l'agrumes et l'abricot et des arômes de rose



Rouge (75 cl)

6ème Sens Rouge – IGP Pays d'Oc – Gérard Bertrand 18.00€
Syrah / Merlot / Cabernet Sauvignon / Grenache
Vin souple et fruité, aux arômes de cassis, de fruits rouges frais et de légères notes vanillées. Tanins fins et soyeux



AOC Coteaux du Quercy Les vignerons du Quercy "Les Nouveaux Chemins" 20.00€
Cabernet franc / Malbec / Tannat / Gamay
Nez frais, floral et fruits rouges avec des arômes équilibrés



Carte des glaces et sorbets

Composez votre coupe glacée



1 boule
3.00€



2 boules
5.00€



3 boules
7.00€

Crèmes glacées



Vanille



Café



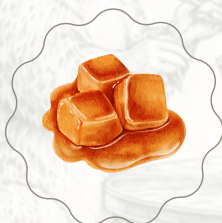
Chocolat



Pistache



Rhum Raisin



Vanille Caramel

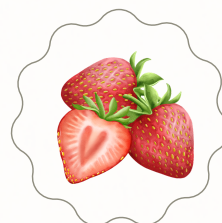


Kit Kat



Tiramisu

Sorbets



Fraise



Citron



Mangue

Choisissez vos toppings :

Crème chantilly, Chocolat ou Caramel beurre salé
(+1.00 € par topping)