



*The Chocolate themed Tea Room*

Une Chocolaterie... Un rêve d'enfance pour un plaisir régressif et réconfortant.  
*A Chocolate Room... A childhood dream for a regressive and comforting pleasure.*

LE RETOUR À L'ENFANCE DE NOTRE DÉCORATRICE MARIE-CHRISTINE  
PAR "JEAN-PAUL HÉVIN - CHOCOLATIER"

*SWEET & SOOTHING CHILDHOOD PLEASURE MEMORIES OF OUR INTERIOR DECORATOR  
MARIE-CHRISTINE BY MASTER CHOCOLATE MAKER JEAN-PAUL HÉVIN*

**Tartine de pain** de campagne grillée, beurre, **Copeaux de Chocolat Noir**  
*A Slice of toasted country bread with butter and Black Chocolate shavings*

Ou / Or

Notre **Brioche** au beurre / *Our Buttery Brioche*

&

**Chocolat Chaud** « Jean-Paul Hévin » préparé devant vous  
*Jean-Paul Hévin's home made hot chocolate prepared in front of your eyes*

14 €



"LE" GOÛTER GOURMAND SUCRÉ-SALÉ

*OUR SWEET & SAVOURY GOURMET TEA*

Nos petits **club-sandwich** salés, **mignardises** gourmandes et **scones**  
(pâte à tartiner noisette caramel, confiture myrtilles) & **Boisson chaude** au choix  
*Mini savoury club sandwiches, sweet treats & scones (with hazelnut  
and caramel spread and blueberry jam) and Your choice of Hot Drink*

21 €

Avec **coupe de Champagne** Laurent Perrier  
*With a glass of Laurent Perrier Champagne*

35 €

**Tarte Salée** gourmande  
*Yummy Savoury Tart*

9 €

Nos **petits club-sandwich** salés  
*Our mini savoury club sandwiches*

12 €

**Gourmandises** de la Chocolaterie (des « gros » gâteaux à la part)  
*Chocolaterie specials Slice of your favourite cake*

8 €

## NOS BREUVAGES / OUR BEVERAGES

Le <b>Chocolat Chaud</b> préparé sur le coin du feu sélection cacao « Jean-Paul Hévin - Chocolatier » / <i>Hot chocolate prepared by the fireside with cocoa selected by Jean-Paul Hévin, master chocolate maker</i>	<b>9 €</b>
Avec <b>Chartreuse</b> / <i>With Chartreuse</i>	<b>12 €</b>
Sélection de Thé et <b>Infusions</b> Mariage Frères <i>A Selection of Tea and Herbal Tea by Mariage Frères</i>	<b>7 €</b>
Notre <b>Infusion</b> , à composer soi-même <i>All my own work" Your choice of Herbal tea ingredients</i>	<b>7 €</b>

### NOS CAFÉS / OUR COFFES

Espresso	<b>3 €</b>
Décaféiné	<b>3 €</b>
Allongé	<b>3 €</b>
Machiatto	<b>6 €</b>
Double espresso	<b>6 €</b>
Cappuccino	<b>6 €</b>
Café crème	<b>6 €</b>
Café Latté	<b>6 €</b>
Vin Chaud	<b>8 €</b>
Irish coffee	<b>14 €</b>

### NOS SOFTS

Coca Cola	33 cl	<b>6 €</b>
Coca Zéro	33 cl	<b>6 €</b>
Orangina	33 cl	<b>6 €</b>
Ice Tea	25 cl	<b>6 €</b>
Perrier	33 cl	<b>6 €</b>
Tonic Water Fever Tree	20 cl	<b>6 €</b>
Limonade Artisanale	33 cl	<b>6 €</b>
Jus de Fruits	33 cl	<b>6 €</b>
Evian	50 cl	<b>5 €</b>
Evian	100 cl	<b>8 €</b>
Badoit	50 cl	<b>5 €</b>
Badoit	100 cl	<b>8 €</b>

### NOS BIÈRES ET NOS CIDRES / OUR BEERS & CIDER

Brasserie du Mont Blanc Blonde	33 cl	<b>7 €</b>
Brasserie du Mont Blanc Blanche		<b>7 €</b>
Brasserie du Mont Blanc IPA		<b>7 €</b>
Cidre Sassy BIO		<b>7 €</b>

### NOS VINS ET CHAMPAGNES OUR WINES & CHAMPAGNES



12,5 cl 75 cl

#### Champagne

Laurent Perrier Blanc	<b>17 €</b>	<b>84 €</b>
-----------------------	-------------	-------------

#### Vin Blanc / White wine

Alsace Pinot Gris "Clos ses Capucins" Dom Weinbach	2018	<b>11 €</b>	<b>52 €</b>
----------------------------------------------------	------	-------------	-------------

#### Rosé / Rose wine

Bordeaux « Renaissance »	2018	<b>8 €</b>	<b>24 €</b>
--------------------------	------	------------	-------------

#### Rouge / Red wine

Banyuls Chapoutier	1993	<b>9 €</b>	<b>36 €</b>	(50 cl)
Rivesaltes «Caricia» Gauby	2006	<b>21 €</b>	<b>80 €</b>	(50 cl)
Porto Quinta Do Infantado «Tawny»		<b>11 €</b>	<b>52 €</b>	
Bordeaux Pessac-Leognan Château Léognan, "La Chapelle"	2015	<b>10 €</b>	<b>50 €</b>	