



CHAPRISTEA

Notre Carte

NOS PÂTISSERIES MAISON

SCONES

4,50 €

Les célèbres petits cakes anglais agrémentés de crème, pâte à tartiner bio et confiture de fraise bio. Supplément chantilly maison +0,50 €.

BANOFFEE PIE

5,00 €

Biscuit sablé, recouvert de bananes, caramel au beurre salé et d'une couche de double chantilly.

CHEESECAKE AUX MARRONS

5,00 €

Biscuit sablé, recouvert de crème de marron, fromage blanc, mascarpone et crème fouettée.

KEY LIME PIE

5,00 €

Biscuit sablé, recouvert d'une crème de citron vert sous un lit de crème fouettée.

PRALICHAT

5,00 €

Croustillant praliné, recouvert d'une mousse au chocolat et d'une ganache sur un biscuit sablé.

CHEESECAKE

5,00 €

Biscuit sablé, recouvert d'une préparation à base de Philadelphia et accompagné au choix d'un coulis framboise, caramel au beurre salé ou chocolat.

CHOCOLAT BLANC FRAMBOISE

5,00 €

Biscuit sablé garni de framboise et recouvert d'une ganache au chocolat blanc.

COOKIE GÉANT

3,00 €

Le célèbre biscuit américain aux pépites de chocolat noir.

NOS BOISSONS FRAÎCHES

JUS DE FRUITS

3,50 €

Pago ACE, Abricot, orange, ananas, multifruit, mangue, fraise, banane - Pur jus de pomme bio.

SODA

3,20 €

Coca, Coca zéro, Orangina, Schweppes agrumes.

ORANGE PRESSÉE (40 CL)

4,20 €

EAUX MINÉRALES (50 CL)

Vittel, Perrier, San Pellegrino.

3,00 €

SMOOTHIE FRAMBOISE

Framboises, banane, jus de pomme.

6,50 €

SMOOTHIE FRAISE ABRICOT

Fraises, banane, jus de pomme.

6,50 €

SMOOTHIE MANGUE ANNANAS

Fraises, banane, jus de pomme.

6,50 €

MILKSHAKES

Lait, glace vanille avec jusqu'à deux ingrédients au choix : banane, café, caramel, chocolat. A vos compositions !

6,50 €

NOS COUPES GLACÉS

7,50 €

BANANA SPLIT

Banane, glace vanille, chocolat, fraise, coulis chocolat, chantilly maison

VANILLE FRAISE

Glace vanille, fraise, coulis framboise, chantilly maison

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Glace chocolat, vanille, coulis chocolat, amandes grillées, chantilly maison

CAFÉ LIÉGEOIS

Glace café, vanille, coulis chocolat, amandes grillées, chantilly maison

VANILLE CARMEL BEURRE SALÉ

Glace vanille, amandes grillées, caramel au beurre salé, chantilly maison

NOS THÉS NOIRS PARFUMÉS

4 €

AMANDINE BIO

Un thé parfumé très gourmand, un trio amande, cannelle et vanille sur un lit de thé noir.

THÉ DES NEIGES D'ARGENT

Ce blend Chine et Inde s'habille pour les fêtes de perles de sucre d'argent, de fruits rouges, d'éclats de cardamome et d'écorces d'agrumes.

FRUITS DES ÎLES

Direction les Antilles ! Un thé parfumé Ananas, banane et noix de coco.

LA FABRIQUE DES LUTINS

Une cerise croquante, l'orange que l'on pèle, la caresse d'une confiture de lait et la chaleur de la cannelle et de la cardamome....

ROCHER COCO BIO

Thé noir coconut et cookie décoré de pétales de rose et de morceaux de framboise, un avant goût du paradis...

ESPRIT D'AUTOMNE

Thé noir parfumé vanille, châtaigne et cannelle pour un tea time entre amis. Un thé rond et des saveurs gourmandes pour ce thé d'automne.

PAIN D'ÉPICES

Parfums de miel bien-sûr, mais également d'épices, de zestes d'oranges, entourant un blend de thé noir Chine et Afrique, pour ce gâteau à boire qui vous invite au voyage

SÉVILLE

L'extrême fruité de l'orange à croquer adoucit d'amande douce s'associe avec force et subtilité aux épices de cannelle, cardamome, coriandre, poivre rose et girofle.

FLEUR DE VIOLETTE

Ce thé à la violette est une petite merveille. Parsemé de fleurs, il exalte les senteurs sucrées de la fleur de mars.

SHÉHÉRAZADE

Plongez dans les plaisirs des 1001 nuits et retrouvez les saveurs de datte, raisin, amande, figue, vanille, délice de Sésame, avec de nombreux morceaux de fruits.

EARL GREY FLEURS BLEUES

D'une grande subtilité et d'une parfaite élégance, le Earl Grey se couvre ici de fleurs bleues.

NOS THÉS VERTS PARFUMÉS

4 €

VERT GINGEMBRE CITRON BIO

Une nouvelle recette et plus de peps ! Mélange de Sencha vert de Chine et de citronnelle parfumé de gingembre et de citron.

TAILLE MANNEQUIN

Ce savoureux blend de thé vert sencha de Chine, de gingembre, de myrte citronnée et de lemongrass se combine harmonieusement avec les notes d'oranges douces.

COOKIE SÉSAME ET CARMEL

Dans une version thé vert «wellness» nous vous proposons ici toute la gourmandise de ces délicieux biscuits agrémentés de noix, de caramel et de sésame.

SYMPHONIE PASTORALE

Thé vert de Chine de type sencha traditionnel, accompagné de nombreux saveurs estivales et pastorales. Violette, fruits rouges, fruits noirs, sureau en baies, pétales...

LE SOUFFLE DU GRIZZLI BIO

Un thé à la menthe plus frais que la neige en hiver ! C'est une vague de fraîcheur qui envahit votre bouche en une seconde. Il laisse une belle longueur mentholée.

ROSE DE MAI

Sur un thé vert de Chine on applique un arôme naturel exceptionnel confectionné uniquement avec des variétés de roses anciennes au parfum poudré et intense.

JASMIN DE FRUITS

Plongez dans le plaisir d'un thé vert & blanc délicatement parfumé. Si le mariage Jasmin vanille est une merveille historique, la pointe de fraise du jardin apporte sa fraîcheur tout en délicatesse.

SENCHA FRAISE ET THYM BIO

Un mélange de thé vert, de plantes, de fruits et de baies ou la fraise et la baie d'argousier sont délicatement relevées par le thym... Un véritable jardin anglais.

SENCHA POMME GINGEMBRE

Frais, rond, aromatique et sucré. Pomme, gingembre, feuille de mûre parsemés sur un lit de thé vert et un soupçon de thé blanc.

LES BÊTISES DE CHARLOTTE

Imaginez une garniture crémeuse et sensuelle de gâteau sur laquelle on aurait déposé une rivière de framboises fraîches... le tout sur un très beau thé vert sencha.

NOS ROOIBOS

4 €

Appelé thé rouge à cause de la couleur pourpre de ses feuilles, le rooibos provient en réalité d'un petit arbuste d'Afrique du sud. Sans théine, avec une teneur en tanins très faible, le rooibos est une boisson qui combine des vertus antioxydantes avec un effet diurétique moindre.

POMME PISTACHE

Riche, capiteux, étonnant, ce Rooibos parfumé de pommes, caramel, pistaches et épices doux est un pur délice d'après-midi.

ROOIBOS SWEET VANILLA BIO

Pas de blabla, ce rooibos est la définition du plaisir simple. Goûtez au goût savoureux de la vanille et de la stévia en version naturelle. Gourmandise zéro calorie !

ROOIBOS MILKSHAKE FRAISE BIO

Plante d'Afrique du sud parfumée au bon goût de fraise d'été, avec la rondeur latte d'une pointe de crème. Un délice !

PRALULINE

Ce Rooibos se boit et se mange comme un gâteau. L'amande délicieusement sucré par le sirop d'érable est délicatement équilibrée par la douceur de la vanille. Pour un moment de plaisir parfait !

EARL-GREY FLEURS DE BLEUET

Parsemé de fleurs de bergamote, ce rooibos est le délice des amateurs d'esprit Earl-Grey. A la fraîcheur de l'agrumes, s'ajoute une pointe de crème pour soutenir la rondeur naturelle du Rooibos.

NOS INFUSIONS

4 €

LE FINANCIER DE CENTRAL PARK

Retrouvez dans la tasse le parfum envoûtant du financier pistache qui vient de sortir du four avec ses arômes de pomme, de raisin, d'amandes et de miel.

YOGA TEA

Recette Zen, orties piquantes et tonus des épices. Comme son nom l'indique cette tisane aux effets relaxant est idéale pour retrouver sérénité et calme.

LA SÉRÉNITÉ DU PHARAON

Infusion de calme et de détente, pour aider à chasser les crises d'angoisse et à retrouver votre sérénité. Toutes les vertus de la camomille, du romarin et de la mélisse, dans un esprit chocolat/orange (éclats de fèves de cacao et écorces de fruits).

LES RIVES DU MISSISSIPPI

Imaginez-vous dans un jardin luxuriant de Louisiane, à l'abri du soleil, en train de siroter cette délicieuse infusion en thé glacé...un mélange sans acidité mais au goût relevé avec de belles tranches d'orange et des morceaux de mangue, d'ananas et de mandarine.

DAME BLANCHE

Profondément exotique ! Chips de noix de coco, fruits exotiques et pointe de chantilly ! Un plaisir sain et léger mais gourmand tout de même.

PHILTRE D'AMOUR

Une infusion chic pour se sentir belle. De l'orange et de la fraise, une association très réussie, il n'y a plus qu'à la goûter.

GOJI POWER

Voici les «super fruits» réunies dans cette délicieuse infusion. **Baie de goji, mûre, fraise sauvage et myrtille.**

NOS THÉS CACAO

4 €

THÉ BLANC CHEVEUX D'ANGE

Un thé d'une infinie finesse, composé d'un thé blanc de Pai Mu tan, d'éclats de fèves de cacao et de morceaux de vanille. Délicat, charmant, doux...

FÉE CLOCHETTE

Sur une composition de thés noirs de Chine et d'Inde, retrouvez des saveurs de chocolats, des parfums de caramel, et une infinie douceur de fruits absolument festive.

PRALINE PISTACHE

Un thé expressif aux arômes résolument modernes, parsemé de pistache très étonnante par la force de ses arômes gourmands. C'est un thé délicat et équilibré, sa composition est simple mais pour le moins efficace.

NOS THÉS NATURE

4 €

DARJEELING NAMRING UPPER

Un thé noir d'Inde typique, puissant et avec beaucoup de caractère. Pour les amateurs de thés ayant du corps.

YUNNAN EXTRA FRUITÉ

Thé de Yunnan singulier, notes boisées traditionnelles s'accompagnant sur cette sélection riche en bourgeons d'une pointe fruitée surprenante.

THÉ VERT BANCHA BIO

Un bancha doux et minéral très bien travaillé avec des notes légèrement herbacées.

CHUNMEE BIO

A la fois simple et présent, ce thé Chunmee se situerait entre le corsé d'un Gunpowder et le côté très végétal d'un Sencha. Ce thé équilibré révélera des notes très fines en infusion brève.

JASMIN VERT SUPÉRIEUR BIO

Thé vert réalisé à la manière des Chung Hao, il n'est parfumé qu'avec les fleurs du jasmin. Le jasmin est depuis toujours associé au thé comme fleur de référence. En Chine, on le consomme exclusivement sur thé vert, pour l'association de fraîcheurs qu'il propose.

NOS CHOCOLATS MAISON

(33 CL)

CHOCOLAT CHAUD

4,80 €

CHOCOLAT CHAUD AMANDE

5,50 €

Au lait d'amande bio (présence de crème dans la ganache).

CHOCOLAT FRAPPÉ

5,30 €

CHOCOLAT AMANDE FRAPPÉ

6,00 €

AROMATISÉ

+ 0,50 €

Au choix : banane, cannelle, noix de coco, cha-taigne, vanille, fleur d'oranger, pain d'épices.

NOS CAFÉS* ET PRÉPARATIONS À BASE DE CAFÉ*

EXPRESSO	2,20 €	CAFÉ MOCHA (20 CL)	4,20 €
		Expresso, chocolat (noir ou blanc), lait, chantilly.	
DOUBLE EXPRESSO	3,50 €	CAFÉ LATTE GLACÉ (33 CL)	4,50 €
CAFÉ ALLONGÉ	2,30 €	Double expresso, lait, glaçon.	
EXPRESSO MACCHIATO (10 CL)	2,40 €	CAFÉ MOCHA GLACÉ (33 CL)	5,00 €
Expresso, lait, mousse de lait.		Expresso, chocolat au lait, glaçon, chantilly maison	
CARAMEL MACCHIATO (10 CL)	2,60 €	CAFÉ FRAPPÉ (33 CL)	4,30 €
Expresso, lait, mousse de lait, caramel.		Expresso, lait et glaçon frappé.	
CAPPUCCINO (20 CL)	3,20 €	CAFÉ MOCHA FRAPPÉ (33 CL)	5,30 €
Expresso, lait, mousse de lait.		Expresso, chocolat au lait, glaçon frappé, chantilly.	
CAFÉ LATTE (33 CL)	4,00 €	SUPPLÉMENT	0,50 €
Double expresso, lait.		Chantilly, caramel, cannelle, banane, noix de coco, châtaigne, vanille, fleur d'oranger, pain d'épices.	
CAFÉ VIENNOIS (20 CL)	3,80 €		
Double expresso, chantilly maison.			

**Notre café est un 100% arabica biologique*

NOS PLATS MAISON

(JUSQU'À 14H00)

11,50 €

GRATIN CHÈVRE AUBERGINE

Aubergines grillées, fromage de chèvre, sauce tomate basilic et parmesan. Servi en cassolette avec une salade.

OEUFs COCOTTE AUX POIREAUX

Oeufs cocotte, fondue de poireaux aux échalottes et vin blanc, crème. Servi en cassolette avec une salade.

CHEESECAKE AU SAUMON

Biscuit sablé, saumon fumé, citron, aneth, Ricotta & Philadelphia. Accompagné d'une salade.

NOS QUICHES MAISON

10,50 €

CHAPRISTEA

Moutarde, pesto, oignons caramélisés au miel, tomates cerises, mozzarella, crème, oeufs. Accompagné d'une salade.

PAPATE DOUCE

Patates douces cuites au four, amandes, fourme d'ambert, crème et oeufs. Accompagné d'une salade.

LORRAINE

Lardons, moutarde, oignons caramélisés, emmental, crème et oeufs. Accompagné d'une salade.

NOS CROQUES MAISON

(SAUF LE WEB END)

9,50 €

CROQUE-MONSIEUR

Moutarde, jambon, crème, cheddar et pain de mie maison. Accompagné d'une salade.

CROQUE-MAGRET

Magret de canard fumé, compoté d'oignons, fromage de chèvre, crème et pain de mie maison. Accompagné d'une salade.

NOS SALADES COMPOSÉES

(JUSQU'À 14H00)

11,50 €

CHARNIVORE

Jeunes pousses de salade, mozzarella di buffala, tomates, jambon Serrano, toasts pesto/mozzarella di buffala.

POISSON-CHAT

Jeunes pousses de salade, mozzarella, tomates, saumon fumé, toasts pesto/mozzarella di buffala.

NOS BRUNCHS

(SAMEDI ET DIMANCHE)

19,50 €

BRUNCH À L'ANGLAISE

Saucisse, bacon, œufs brouillés, baked beans, tomate au four, champignons poêlés, salade, scones confiture & crème, orange pressée, boisson chaude (café, café au lait, chocolat chaud, thé).

BRUNCH VÉGÉTARIEN

Croque cheddar, salade composée, baked beans, œufs brouillés, tomate au four, champignons, scones confiture & crème, orange pressée, boisson chaude. (café, café au lait, chocolat chaud, thé).

NOS FORMULES

(HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS)

UN PLAT MAISON OU SALADE + UNE PÂTISSERIE 14,50 € (CAFÉ + 1 €)

UNE QUICHE MAISON + UNE PÂTISSERIE 13,50 € (CAFÉ + 1 €)

UN CROQUE MAISON + UNE PÂTISSERIE 12,50 € (CAFÉ + 1 €)



Merci

DE VOTRE VISITE !