



PÂTISSIER - CHOCOLATIER

CARTE
DES
BOISSONS

LE PETIT DÉJEUNER

Servi de 8H30 à 10H30.

Tartine de pain, beurre, confiture maison, boisson chaude au choix, une viennoiserie et un jus de fruit pressé 12.00

LES BOISSONS

L'heure du café

Ristretto.....	1.90
Expresso / Expresso décaféiné.....	2.00
Double expresso.....	3.80
Expresso macchiato.....	2.20
Café allongé.....	2.10
Café crème.....	2.10
Café au lait.....	3.40
Café viennois.....	4.00
Café glacé (Expresso, boule de glace café, mousse de lait).....	5.10
Rêve de chocolat (Expresso, boule de glace chocolat, chantilly).....	5.10
Cappuccino.....	4.40
Chocolat chaud maison (de octobre à mai).....	4.70
Lait chaud.....	2.90
Latte Macchiato.....	4.80
Chai café (Double Ristretto, du lait et du sirop de chai de chez Monin).....	5.10
Gourmandise de Spéculoos (Expresso origine Brésil, sirop de Speculoos de chez Monin et biscuit Speculoos).....	5.10
Gourmandise de Macaron (Expresso origine Brésil, sirop de macaron de chez Monin et macaron).....	5.50

L'heure du Thé

LE THÉ NOIR

English breakfast

Cet excellent thé est très aromatique et possède un gout corsé. Il associe des thées forts d'Assam à des thées aromatiques de Ceylan.

Infusion / 3 mn 4.00

Darjeeling

Des arômes douces avec des légères nuances de noix. Infusion / 3 mn 4.00

Earl Grey

Ce mélange des meilleurs thés noirs d'Inde, de Ceylan et de Chine est aromatisé à la bergamote et impressionne par le goût du thé noir et des notes d'agrumes rafraichissantes. Infusion / 3 mn 4.00

Chaï The

Thé aux épices (clous de girofle, cannelle, gingembre) et lait 4.50

Thé de Noël

Cet excellent thé aux saveurs épicées (de novembre à décembre) 4.50

LE THÉ VERT

Sencha Suprême

Le thé le plus populaire au Japon. Il a une feuille sombre, de forme uniforme avec un goût aromatique. Infusion / 3 mn 4.00

Jasmin

Ce thé au jasmin vert exceptionnellement aromatique impressionne par son goût harmonieux. Infusion / 3 mn 4.00

Les infusions

Fruits rouges

La composition de fruit rouge rappelle l'arôme des meilleurs ingrédients d'une confiture maison. Infusion/3 mn 4.00

Pomme

La pomme persane est un thé aux fruits exceptionnels qui a le goût de pommes fraîches et de subtiles notes d'agrumes, d'orange et de zeste de citron. Infusion / 3 mn 4.00

Camomille

La camomille et un bouquet d'herbes vivifiantes confèrent à ce mélange de tisanes doux et sain une composition unique d'arômes. Infusion / 3 mn 4.00

Menthe

La menthe poivrée et la menthe verte, associées à un soupçon de réglisse et de maté vert: très rafraichissant. Infusion / 3 mn 4.00

Le rooibos

Toffee

Un Rooibush déliquat qui avec le goût de caramel, d'amande et de vanille donne une tisane exquise. Infusion / 3 mn 4.00

Les Softs

Coca Cola, Coca Zéro 33 cl 4.30

Orangina 25 cl 4.10

Schweppes Tonic 25 cl 4.10

Alp'Limonade 33 cl 4.30

Fuztea Pêche 25 cl 4.10

Citronnade maison (de juin à octobre) 40 cl 4.90

Thé froid maison (de juin à octobre)

Passion mangue 40 cl 5.00

Pêche 40 cl 5.00

Sirop MONIN

(Citron, Fraise, Grenadine, Menthe) 25 cl 3.00

Supplément sirop 1.00

Jus d'oranges frais 25 cl 4.90

JUS DE FRUITS PATRICK FONT

Abricot, Ananas, Fraise, Framboise,
Mangue, Poire, Pomme 25 cl 4.50

EAUX MINÉRALES

Perrier 33 cl 4.00

Euian 33 cl 4.00

La brasserie du Salève

Bière Blanche

Houblonnée à cru, nez litchi..... 33 cl 6.00

Bière Blonde

Houblonnée à cru, légère amertume..... 33 cl 6.00

Bière Rousse

Mariage de la tourbe et du houblon, note fumée..... 33 cl 6.00

Les apéros

Apérol Spritz..... 25 cl..... 9.00

Verre de vin blanc uiognier..... 12 cl 6.00

Bouteille de vin blanc uiognier..... 75 cl..... 38.00

Verre de vin rosé..... 12 cl 6.00

Bouteille de vin rosé..... 75 cl..... 38.00

Coupe de champagne..... 12 cl 13.00

Bouteille de champagne..... 75 cl..... 55.00

HORAIRES D'OUVERTURE

Salon de desserts

Du mardi au samedi de 8h30 à 18h30

Boutique

Du mardi au samedi de 8h30 à 19h

Fermé le dimanche et le lundi

Pâtisserie Chocolaterie LESAGE

8 place Jean-Jacques Rousseau – 74100 ANNEMASSE

+33 (0)4 50 92 11 38

patisserie-lesage.com