

la marquise de sévigné



le clair de la plume

MAISON GOURMANDE
DEPUIS 1999



LA MARQUISE DE SEVIGNE

Madame de Sévigné, de son nom de jeune fille Marie de Rabutin-Chantal, naquit à Paris le 5 février 1626. Son père décéda au cours d'une bataille contre les anglais alors qu'elle n'avait pas 18 mois.

A sept ans, elle perdit sa mère. Grâce à son oncle, Christophe de Coulanges, abbé de Livry, elle reçut une éducation plus solide que cela ne se faisait alors communément.

Elle épousa, le 6 août 1644, le marquis de Sévigné, qui se montra vite « le plus mauvais mari du monde ». Il fut mortellement blessé au cours d'un duel en 1651, à la suite d'une intrigue amoureuse.

(suite au dos)

Au regard de divers écrits, Madame de Sévigné n'était « ni d'une beauté parfaite, ni même parfaitement jolie », mais son esprit prenait toujours le dessus. « Quand on vous écoute, disait Madame de La Fayette, on ne voit plus qu'il manque quelque chose à la régularité de vos traits ».

Elle était une mondaine accomplie, et fut aussi une mère incomparable pour sa fille. Cette dernière fut mariée en 1668 au comte de Grignan, qui allait être nommé juste après lieutenant général de Provence.

Le départ de sa fille fut, pour Madame de Sévigné, un véritable déchirement et elle n'eut plus qu'une raison d'être : lui écrire presque chaque jour de longues lettres.

Elle la rejoignit à Grignan à la fin de sa vie et y mourut le 17 avril 1696, à soixante-dix ans. Elle est enterrée dans la crypte située sous le chœur de la Collégiale de Grignan (église contre les remparts, surplombée par la terrasse du château).

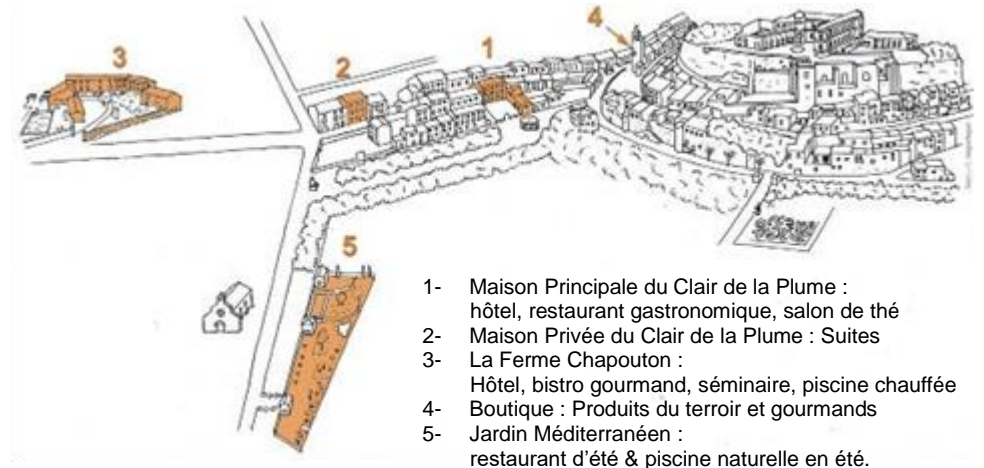
Madame de Sévigné is well known in France as some of the letters she wrote to her daughter have been published, and used as a reference for historians. She was born Marie de Rabutin Chantal on the 5th of February 1626 in Paris. Her father died when she was only 18 months old, during a battle against the English. She lost her mother when she was 7. Fortunately, her uncle, Christophe de Coulanges, Priest of Livry, gave her a much more elaborate education than was usual. She married the Marquis de Sévigné on 6 August 1644. She referred to him as "the worst husband in the world". He was killed during a duel in 1651; a consequence of a love affair.

If we believe different notes, Madame de Sévigné was "neither a perfect beauty, neither perfectly beautiful", but her spirit was remarkable. "When we listen to you, use to say Madame de la Fayette, we forget that something is missing in the regularity of your features".

She was at the heart of high society, and an exceptional mother for her daughter, who in 1668, married the Comte de Grignan (nominated just after Lieutenant General of Provence). The departure of her daughter was, for Mme de Sévigné, a cause of great despair. She then had only one reason to live: writing, nearly every day, long letters, as she had for her daughter a passion which exceeded normal maternal love. Madame de Sévigné joined her daughter in Grignan, at the end of her life, and died there in April 1696: she was 70.



les maisons



- 1- Maison Principale du Clair de la Plume :
hôtel, restaurant gastronomique, salon de thé
- 2- Maison Privée du Clair de la Plume : Suites
- 3- La Ferme Chapouton :
Hôtel, bistro gourmand, séminaire, piscine chauffée
- 4- Boutique : Produits du terroir et gourmands
- 5- Jardin Méditerranéen :
restaurant d'été & piscine naturelle en été.

L'HOTEL & LE RESTAURANT

L'hôtel et le salon de thé sont ouverts tous les jours, toute l'année. La carte gastronomique (1 * Michelin) est proposée du mercredi au dimanche inclus, pour le déjeuner et le dîner. La maison principale compte 8 chambres et une suite de grand confort, et la « Maison Privée » à 100 mètres 4 suites & 2 chambres supplémentaires. En été, notre jardin méditerranéen (à 200 mètres avec vue exceptionnelle sur le village) propose, les jours de beau temps, une baignade naturelle, un restaurant « de plein air » et même un pavillon d'amoureux (pour séjourner à deux, autrement). La Ferme Chapouton (à 400 mètres) dispose de 9 chambres de tout confort et notre Bistro (Bib Gourmand). Wifi gratuit sur toutes les zones. Découvrez la boutique, à 300 mètres, et ses gourmandises & traditions de Provence. Un merci particulier à Marie Louise & Pierre Frenoux, pour leur soutien inconditionnel et leur savoir-faire lors de la rénovation de l'hôtel, la création de la maison privée et, avec Thierry Simon de Kergunic, du jardin méditerranéen. La maison bénéficie aussi de la générosité et la constance de très nombreux amis et proches.

The hotel, restaurant and tea room are open every day of the year. Gastronomic menu for lunch from Thursday to Sunday and dinner from Tuesday to Sunday. The main house fits 8 rooms and 1 suite. The « Maison Privée », situated at 100 meters from the main house, offers four suites and two additional bedrooms. From May to September, weather permitting, our Mediterranean garden (200 m), proposes a natural swimming pool, an « open air » restaurant, and a "lovers house". La Ferme Chapouton offers you nine rooms and a Bistro for lunch from Friday to Wednesday and at dinner from Friday to Monday. Free Wifi available in all premises. Gift shop at 300 metres, in the village center: scents & delicacies of Provence. A special thank you to Marie-Louise & Pierre Frenoux for their unconditional support and their expertise in the renovation of the hotel, the establishment of the private house and, with Thierry Simon de Kergunic support, the Mediterranean garden. The house also benefits from the generosity and constancy of many friends and relatives.

le bistro

BISTRO

Un lieu, une histoire et vue exceptionnelle. Construite en 1760 en bordure du village de Grignan, la Ferme Chapouton a connu de nombreux aménagements aux 18^{ème} et 19^{ème} Siècle, au fil de son développement. La famille Chapouton a donné deux maires au village de Grignan : Dieudonné (1878 à 1881) et Maurice (1959 à 1971). Françoise Chapouton (1925-2012), éditrice, épouse en 1946 le célèbre peintre Nicolas de Staël (1914-1955), qui fait de la Ferme sa maison de vacances. Ouvert au public en 2015, nous avons repris depuis le 1er juillet 2017, et souhaité rendre au lieu son nom de toujours « La Ferme Chapouton ». Un hôtel de 9 chambres et un bistro gourmand vous accueille désormais. La carte, signée par Julien ALLANO, le Chef du Clair de la Plume, est distingué d'un Bib Gourmand par le guide Michelin. Ouvert au déjeuner et au dîner (sauf mercredi et jeudi).

The "Chapouton farm" is a special place with a long history mirrored in the outstanding view it offers. It was built in 1760 on the edge of Grignan and underwent several changes through the 18th and 19th century as it expanded. Two sons of the Chapouton family became mayors of Grignan: Dieudonné (from 1878 to 1881) and Maurice (from 1959 to 1971). In 1946, Françoise Chapouton (1925-2012), a publisher, married the famous French painter Nicolas de Staël (1914-1955) who used the farm as his summerhouse. Open to the public in 2015 as a hotel of 9 rooms, and in 2017, a new owner regained its original name of "La Ferme Chapouton." The "Chapouton farm" welcomes the bistro of Clair de la Plume (awarded "Bib Gourmand" by the Michelin guide) for lunch and for dinner (except Wednesday & Thursday).



Découvrir le thé

sources :
Mariage & Frères, Kusmi.

HISTOIRE DU THE

HISTORY

Découvert par l'empereur Chen Nung pour les uns, par le prince Bhodi Dharma par les autres, le thé serait la plus ancienne boisson au monde (datant d'environ 5000 ans). La première trace écrite du thé remonte à deux cents ans avant Jésus-Christ où il est cité dans un traité de pharmacologie. L'art du thé apparaît au VIII^{ème} siècle avec les premières méthodes de production, de transformation et de dégustation du thé. Ses meilleurs crus deviennent boisson royale réservée aux nobles et sert même de monnaie d'échange. Le thé est tour à tour consommé sous forme de soupe (on additionnait le thé infusé d'une pincée de sel), de soupe d'agrumes (on y ajoutait des écorces d'agrumes, d'épices et de fruits), en décoction puis boisson des moines bouddhistes (qui l'introduisent au Japon au IX^{ème} Siècle).



EMPEREUR CHEN NUNG

Via la route des caravanes, pendant la dynastie Ming, le thé arrive en Europe: en Hollande (1610), en France (1636) puis en Angleterre (1650). C'est à cette période que le thé est consommé tel qu'on le fait aujourd'hui : dans une théière, infusé parfois plusieurs fois. Recherché pour ses vertus bienfaitantes, le thé subit les influences des pays où il est consommé : au Japon où il est l'objet d'une cérémonie (le cha no yu, permettant à l'esprit de trouver la paix et de toucher la beauté), en Russie où il est préparé avec un samovar, ou au Royaume-Uni où il est consommé corsé, noir ou avec un nuage de lait.

En France, le goût du thé s'impose dans la bourgeoisie vers 1840, et le "thé français", fondé sur la recherche du goût et de l'art de la table, s'établit définitivement. Aujourd'hui, les Français consomment en moyenne près de 100 tasses de thé par personne et par an.

Discovered by the emperor Chen Nung for some or by the prince Bhodi Dharma for others, tea is the oldest drink in the world (dating back 5000 years). The first written traces, 200 years before Christ, are found in a pharmaceutical treatment. Tea as an art forms in the 8th century with the first methods of production, transformation and tasting. The best blends were reserved for royalty and nobles, and even used as a form of exchange for money. It was consumed as soup (infused teas would ask for a pinch of salt, citrus teas would include peels and fruit seasonings). Tea soup becomes a drink in the 9th century, when Buddhist monks introduce it to Japan. Tea would arrive to Europe only in the 17th century through trade routes during the Ming Dynasty (Holland 1610, France 1636, and England 1650). It is during this time that tea would be consumed as we know today: in a tea pot, infused several times over. Respected for its beneficial properties, tea has great influence where it is consumed. For example, in Japan, tea has ceremonial value, the cha no yu tea opens ones spirit to peace and beauty. In Russia, it is made in a special metal container known as a samovar. In the United Kingdom, tea is enjoyed black and coarse, sometimes with a drop of milk. In France, it is consumed mainly by the upper middle class around the year 1840. It is at this time that "French Tea" becomes a key symbol to the art of dining and taste. Today, the French consume, on average, 100 cups of tea per year, per person.



LE THE

LA PLANTE PLANT

Le théier est un arbre à feuilles persistantes, appartenant à la famille du « Camelia Sinensis », qui peut vivre une quarantaine d'années. Il pousse dans des régions tropicales ou subtropicales et se cultive en jardins qui donnent, pour certains crus, leur nom au thé (par exemple Darjeeling Makaïbari). Afin de faciliter la récolte de ses feuilles, il est taillé à environ 1,10 mètre du sol.

le chef
CHEF



Julien ALLANO
Chef de Cuisine du Clair de la Plume

Natif d'Avignon, Julien ALLANO acquiert son expérience auprès de meilleures tables de la région. Chef de « La Mirande » (Avignon) en 2007, il maintient l'étoile au Michelin, puis accepte la direction des cuisines du Palm Beach à Ajaccio (également 1* Michelin). Passionné par les défis, Julien a choisi Le Clair de la Plume pour y exprimer une cuisine de saison centrée sur l'authenticité du produit. Son leitmotiv : l'évolution dans la tradition... Récompense de sa passion, une étoile a été attribuée au restaurant gastronomique du Clair de la Plume et à Julien Allano en février 2015. Le guide Gault & Millau lui a décerné le trophée « Grand de Demain » en 2017.

*« Je vous invite à partager une cuisine vivante et colorée, basée sur la Tradition culinaire, avec le souci particulier du produit et de son intégrité. Une cuisine faite en équipe, avec le cœur tout simplement. »
Julien ALLANO, Chef de Cuisine.*

A native of Avignon, Julien ALLANO has studied his craft in the region's best restaurants. Named in 2007 as chef at "La Mirande" in Avignon, he maintained its Michelin star before leaving to oversee the kitchens of Palm Beach in Ajaccio. Looking for a new challenge, Julien chose to join Le Clair de la Plume in order to express a seasonal cooking with an emphasis on locally sourced ingredients. His governing principle: "evolution... In February 2015, Le Clair de la Plume earned a star in the Michelin Guide. "I invite you to try this authentic regional cuisine drawn from a rich culinary tradition and with particular attention paid to the integrity of the ingredients. A cuisine made in Europe, with heart."

la boutique

GIFT SHOP

Découvrez au cœur du village notre boutique de gourmandises et traditions de Provence. Quelques-uns des produits sont également proposés à la réception.

Côté MAISON Clair de la Plume :

Notre vaisselle exclusive en porcelaine de Limoges, et notre argenterie professionnelle française personnalisée. Parfums d'ambiance, brumes d'oreiller, bougies parfumées pour la maison...

Côté GOURMAND du Clair de la Plume :

Pâtisseries à emporter de notre Chef Pâtissier, thés de la maison Kusmi, biscuits artisanaux, miels de la région, confitures d'autrefois, chocolats Michel CLUIZEL, nougats de Montélimar, vins AOC « Grignan les Adhémar » et de la région (dont notre cuvée spéciale « Clair de la Plume » en côtes du Rhône, passée en barrique), des sirops provençaux d'Eyguebelle, Champagne, Calissons de Provence, truffes, huiles...

Ouvert toute l'année

Open all year round

Discover our shop of delicacies and traditions of Provence in the heart of the village:

The HOME of Clair de la Plume (house and tableware):

Our exclusive dishes made of Limoges porcelain, French professional silverware. Ambiance fragrance, mists of Pillow scented, perfume candles for home.

The GOURMAND side of Clair de la Plume (the delicacies):

Teas of the prestigious brand Kusmi, artisanal cookies, honey of the region, jams of wonderful tastes, Valrhona chocolates, Nougat of Montélimar, « Grignan-les-Adhémar » AOC wines and the region (including our special cuvée Clair de la Plume), Provençal syrups of Eyguebelle, Champagne, « Calissons » from Provence, truffes, olive oils...

Le théier pousse facilement en altitude (les thés Darjeeling sont cultivés dans les montagnes de l'Himalaya), et peut atteindre, à l'état sauvage, 10 à 15 mètres. Les feuilles du théier sont récoltées trois fois par an et chaque période de récolte imprime au thé une saveur particulière. Dans l'Himalaya, la première récolte a lieu de mi-mars à mi-avril. Elle donne des thés à la saveur douce et végétale (c'est le « First Flush ») et révèle des thés rares et aromatiques. La seconde récolte, appelée récolte du milieu, se déroule de mi-avril à mi-mai et produit des thés à la saveur plus fruitée et parfumée. Enfin la dernière période pour récolter le thé se situe de mi-mai à mi-juillet pour des crus plus corsés et moins fins.

Leaves and leaf buds from a Camellia Sinensis tree are used to produce Chinese Tea. A tea tree can live up to forty years and can be found in tropical and sub-tropical climates. Several well-known teas are named after the location of the tree they were cultivated from. To facilitate cultivation, the trees are trimmed to 1,10 meters in height. However, if left wild, the trees easily grow 10 to 15 meters high; especially in higher altitudes (Darjeeling tea is cultivated in the Himalaya Mountains). Leaves from the tea tree are harvested three times a year. Each harvesting period brings a unique taste to the tea. In the Himalayas, the first harvest known as "First Flush" (mid-March to mid-April) reveals rare aromatic teas with a sweet, fresh plant taste. The second harvest, or "middle harvest" (mid-April to mid-May), produces a more fragrant tea with fruity flavours. For the third and last harvest, the tea is stronger and coarser, losing the finesse found in earlier harvests. Post-harvest treatment of the leaves will determine quality of the tea. For best results, the leaves must be fermented, oxidized, withered and dried. Each step of the manufacturing process must be carefully tended to in order to extract the best aromas and flavours from the leaf.



PREPARATION DU SOL

LES DIFFERENTS THES

DIFFERENT TEAS

Thés blancs, verts, bleu-verts (Oolong), noirs, proviennent tous du théier. Seul leur traitement après la récolte déterminera leur qualité. Une fois le thé cueilli, fermentation, oxydation, flétrissage et séchage sont les étapes déterminantes et obligatoires pour obtenir une feuille de thé de bonne qualité. Le rôle de la manufacture de thé est de surveiller scrupuleusement toutes ces étapes pour tirer le meilleur parti des substances aromatiques de la feuille de théier.

White, green, blue-green (Oolong) and black teas all come from the tea tree. Only treatment after harvest determines their quality. Once picked, fermentation, oxidation, withering and drying are necessary steps to achieve a tea leaf of good quality. The manufacturer's role is to carefully monitor each stage to ensure that the tea leaves reach their full potential in terms of aroma and quality.

Le thé blanc (Pai Mu Tan)

C'est le thé qui subit le moins de transformations après récolte. Les meilleurs thés blancs sont uniquement composés de bourgeons récoltés sur une courte période au moment du printemps. Le processus de transformation est très simple : les feuilles sont placées à l'ombre pendant quelques jours pour l'étape du flétrissage puis séchées. Sa rareté s'explique par la courte période propice à sa récolte. C'est un thé fin et recherché des connaisseurs. Il se boit nature, se fait avec une eau à faible température (pour ne pas chasser son parfum subtil). Ses feuilles peuvent supporter plusieurs infusions.

White tea: This tea goes through the least amount of transformation after harvest. The best white teas are composed only of buds harvested during a short period in spring. The transformation process after is quite simple: the leaves are placed in the shade for several days to wither and dry. Its rarity is due to the specific and short time period of harvest. This tea is very sought after by connoisseurs. It is drunk natural, and made with water at low temperature (to preserve its subtle bouquet). Its leaves can support several infusions.



ARROSAGE DES PLANTS

Le thé noir

C'est un thé fermenté. Après récolte, les feuilles sont étalées sur de grandes claies de bois à l'abri, dans une salle ventilée jusqu'à ce qu'elles perdent 50% de leur eau ; elles sont alors roulées, procédé qui permet de briser les cellules de la feuille pour libérer les enzymes et déclencher la fermentation. La durée de fermentation va dépendre de l'effet recherché : pas assez, le thé sera « vert », trop il manquera de caractère. Le thé est ensuite séché, puis filtré dans des tamis pour établir les « grades » selon la taille des feuilles. Ceylan et Assam figurent parmi la riche variété de thés noirs. Le thé noir se boit volontiers nature ou sucré, parfois agrémenté d'une touche de lait ou de citron selon les variétés. Le thé noir est très souvent utilisé pour les thés aromatisés. Le thé noir est également source d'anti-oxydants, mais ces derniers sont atténués par le processus de fabrication. Les propriétés digestives du thé, la variété de ses arômes (parmi les nombreux thés nature ou aromatisés), sa moindre teneur en théine (par rapport au café) en fait une boisson agréable qui compte de plus en plus d'adepte.

les pâtisseries

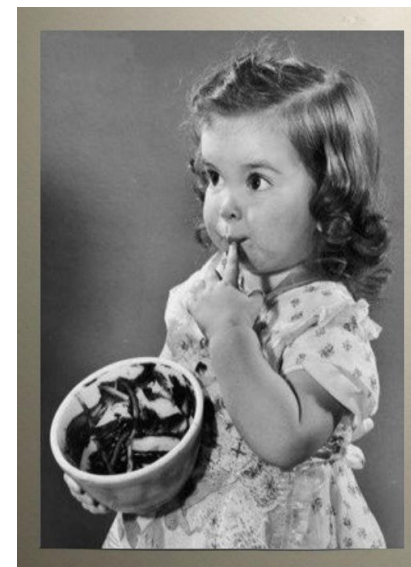
PASTRIES

Toutes nos pâtisseries sont faites maison, par notre Chef Pâtissier. Retrouvez également nos pâtisseries à emporter à la boutique du village (à 200 mètres de la maison principale).

All our pastries are homemade by our Pastry Chef.

You may also buy our pastries to take away in our gift shop, in the village (200 metre from this place).

8 € LA PART



FORMULE GOURMANDE 14 €

1 boisson au choix (sauf champagne, fruit pressé et milk shake)
et 1 dessert à choisir selon la proposition du jour.

One drink (except champagne, squeezed fruit juice or milk shake) with 1 dessert

les sorbets

SORBETS

Fraise Bio
Organic strawberry

Citron Bio
Organic lemon

Pêche Bio
Organic peach

Coco
Coconut

Mangue Bio
Organic mango

4 € LA BOULE

les glaces

ICE CREAM

Vanille
Vanilla

Café Bio
Organic coffee

Caramel à la crème de beurre salé
Salted butter Caramel

Chocolat
Chocolat

Nougat
Nougat

Lavande Bio
Organic lavender

ventilated room until they lose 50% of their water; they are then rolled, a process that breaks the leaf cells to liberate their enzymes and trigger fermentation. The fermentation period depends on the desired effect : not long, the tea will be "green"; too much and it will lack character. Next, the tea is left to dry, then filtered through sieves to establish its "grade", depending on the leaf size. Ceylan and Assam are among the rich varieties of black teas. Black tea can be drunk natural or with sugar, and sometimes with milk or lemon depending on the varieties. Black tea is often used for flavoured teas. It is also an antioxidant, although this is mitigated by the manufacturing process. Its digestive properties, the variety of its aromas (among the many natural and aromatic teas), its low caffeine content (compared to coffee) all make for a pleasant drink.



DAME PRENANT LE THE - 1735

Le thé vert

Pour éviter toute fermentation, les feuilles sont portées à haute température (soit à la chaleur sèche, c'est à dire brassées dans un grand wok au-dessus d'un feu, soit à la chaleur humide : placées au-dessus de bains à vapeur d'eau – cette dernière méthode typiquement japonaise donnant au thé des arômes marins que l'on trouve dans les thés verts japonais (Sencha ou Matcha). Puis les feuilles sont roulées sous des formes différentes selon les traditions et les pays (des thés en natte pour la Chine par exemple, des thés en forme d'aiguilles fines pour le Japon). C'est le thé le plus consommé en Asie, au parfum frais, riche en vitamine (à condition de ne pas utiliser une eau trop chaude, qui annihile les vitamines).

Les vertus du thé vert sont multiples et ancestrales. Déjà en 1211 un moine japonais nommé Eisa affirmait que le thé vert était un produit miraculeux pour le maintien de la santé. Depuis, les recherches ont démontré que le thé vert était une véritable plante à tout faire : non excitant, il contient des huiles essentielles, des sels minéraux, des caroténoïdes, de la chlorophylle, de la vitamine C et E. La cosmétologie japonaise a été la première à introduire les anti-oxydants contenus dans le thé vert dans des crèmes anti-âge. Associé au bien-être, le thé vert est présent dans de nombreuses denrées au Japon : chewing-gum, glaces, bonbons et bien sûr pâtisserie.

Green tea : To prevent any fermentation, the leaves are heated to high temperatures (either by dry heat, brewed over a fire in a large wok, or by humid heat, cooked by water vapour in a bain d'eau; this last method is typically Japanese and gives a marine flavour often found in Japanese green teas (Sencha or Matcha). The leaves are then rolled into different shapes, depending on the traditions and the country (for example, matte teas for China, and leaves in the form of needles for Japan). Green tea is the most consumed tea in Asia, with fresh flavours, rich in vitamins (provided the water is not too hot, because it eliminates the vitamins). The benefits of green tea are many and ancestral. Already in 1211, a Japanese monk named Eisai said that it was a miraculous product for maintaining health. Since then, research has shown that green tea was a remarkable plant with many beneficial properties: non excitant, it has essential oils, mineral salts, carotenoids, chlorophyll and vitamins C and E. Japanese cosmetology was the first to introduce antioxidants found in green tea into anti age creams. Associated with wellbeing, green tea is present in several Japanese foods: chewing gum, ice cream, candy and of course pastry.



CUEILLETTE DES BOURGEONS

Le thé Oolong

C'est un thé semi-fermenté, entre le thé vert et le thé noir. Une fois récolté, le thé est flétri; puis les feuilles sont brassées et fermentées en même temps, à haute température. Selon le résultat souhaité, le temps de fermentation sera plus ou moins long. Dans certaines régions, les feuilles sont ensuite légèrement torréfiées, ce qui leur donne ce petit goût de châtaigne grillée. C'est un thé très cultivé et apprécié en Chine et à Taiwan. Faible en théine, il se boit volontiers nature ou légèrement sucré l'après-midi ou en soirée.

Oolong tea: It is a semi-fermented tea, classified between green and black tea. Once harvested, the tea is withered, and then the leaves are brewed and fermented at the same time at a high temperature. Depending on the desired result, the fermentation period will vary. In certain regions, the leaves are then lightly roasted, which gives a light taste of roasted chestnuts. It is a cultural tea, appreciated in China and Taiwan. Weak in caffeine, it can be enjoyed natural or lightly sugared in the afternoon or the evening.

« EAUX MINÉRALES GRAND FORMAT »

Mineral water, large bottle

Eau plate 75 cl (*still*)

Eau gazeuse 75 cl (*sparkling*)

7 €

« MILK SHAKE »

Milk shake

Au choix sur la carte des glaces

Flavour to be selected on the ice-cream list, page 36

9 €

« JUS DE FRUIT PRESSE »

Freshly squeezed fruit juice

Orange, Citron, Pamplemousse

Orange, Lemon, Grapefruit

9 €

FORMULE GOURMANDE 14 €

1 boisson au choix (sauf champagne, fruit pressé et milk shake)

et 1 dessert à choisir selon la proposition du jour.

One drink (except champagne, squeezed fruit juice or milk shake) with 1 dessert

boissons sages

« SIROPS D'EYGUEBELLE »

Syrup

Savoir-faire des moines de l'Abbaye d'Aiguebelle de Grignan :

Menthe	Lavande de Grignan
Citron	Orangeade
Anis étoilé	Violette
Figue de Solliès	Mûre sauvage
Grenadine	Orgeat
Citronnade	Fraise de Carpentras
Pamplemousse	Pêche d'Avignon

Mint, lavender of Grignan, lemon, orange, anise, violet, fig, blackberry, grenadine, orgeat, lemonade, strawberry, grapefruit, peach

5 €

« SODAS »

Sparks

Orangina, Coca-Cola, Schweppes, Limonade, ¼ eau de Vals, Ice-tea

Orangina, tonic water, Coca-Cola, Lemonade. ¼ Vals water, Ice tea

6 €

« JUS DE FRUITS »

Fruit juices

Tomate	Pamplemousse
Orange	Raisin
Ananas	Pomme

Tomato juice, grapefruit, orange, grape, pineapple, Apple

6 €



PREPARATION

Les thés aromatisés et parfumés

Autrefois déjà les Chinois agrémentaient leurs thés de fleurs ou d'épices pour en varier le goût. L'ancêtre du thé aromatisé est le Thé au jasmin. On roulait les feuilles de thé pendant la nuit dans des fleurs de jasmin – les fleurs s'ouvrant dans l'obscurité et délivrant leurs parfums pendant la nuit. Aujourd'hui le Thé au jasmin est fabriqué selon les mêmes règles. Ce thé parfumé délivre un arôme subtil et délicat. Ce type de procédé étant très onéreux, on fabrique aujourd'hui des thés aromatisés. Les feuilles de thé, une fois séchées, sont pulvérisées d'huiles essentielles naturelles de fleurs ou de fruit. Les aromatisations sont possibles sur tous les types de thé : verts, noirs, blancs ou rouges. Quel que soit le procédé, la qualité des matières (thé et huiles essentielles) est décisive pour obtenir un thé harmonieux et riche en arômes.

Flavoured teas: In the past, the Chinese already embellished their teas with flowers or spices in order to vary taste. The ancestor to scented teas is Jasmine tea. The leaves would be rolled during the night in jasmine flowers-that only open and smell during the night. Today, jasmine tea is made the same way, it is a very subtle and delicate tea. The process to make scented tea is very expensive, so today, flavoured teas are made. The leaves, once dried, and sprayed with essential flower or fruit oils. It is possible to flavour any type of tea, green, black, white or red. Whatever the process, the quality of materials used (tea and essential oils) is crucial for smooth teas riche in aromas and flavour.



LABOURS ET SEMAILLES

Le thé fumé

C'est un thé noir. La légende veut qu'une manufacture de thé ait été occupée par l'armée et qu'à son départ, le planteur voulut faire sécher les feuilles de thé au-dessus d'un feu de bois pour ne pas les perdre. Les feuilles de thé absorbèrent la fumée: le thé fumé était né. Il plaît surtout aux Occidentaux et n'est pas consommé en Chine. Parmi les thés fumés on trouve les Tarry Souchong ou les Lapsang Souchong. Ils s'apprécient naturels ou légèrement sucrés, et se consomment habituellement au moment des repas ou l'après-midi.

Smoked Tea: Legend has it that a tea manufacturer, occupied by the army, would secretly dry his tea leaves above a wood fire. The leaves would absorb the smoke and smoked tea is born. It pleases above all Western Civilizations and is not consumed in China. Among smoked teas, we find Tarry Souchong or Lapsang Souchong. They are most appreciated natural or lightly sugared, and are normally consumed during a meal or in the afternoon.



PLANTATION -ETAT D'ASSAM-

Le thé rouge ou Rooibos

Le Rooibos n'est pas issu du théier, mais son mode de préparation et son usage l'apparentent au thé. Il pousse exclusivement sur les plateaux du Sud-Ouest d'Afrique du Sud. Il y a plus de 300 ans les populations indigènes en cueillaient déjà les feuilles pour les faire fermenter. Aujourd'hui, même s'il s'est modernisé, le système de fermentation a peu changé. Consommé chaud ou froid, fermenté ou non, le Rooibos est aujourd'hui la boisson nationale d'Afrique du Sud. Sa version non fermentée a le nom de Rooibos vert. Le Rooibos délivre un goût doux exempt de toute amertume. Il est réputé pour contenir des antioxydants et des oligo-éléments. L'usage populaire local lui confère même des qualités antispasmodiques et relaxantes. Dénuée de caféine et de tanins (substance donnant au thé une légère amertume), cette boisson peut être consommée tout au long de la journée par petits et grands.

« DECAFEINE »

Decaffeinated coffee

6 €

« GRAND CAFE »

en mélange italien uniquement

Large coffee

7 €

« CAPPUCCINO »

à la mousse de lait

Cappuccino with foamed milk

7 €

« LIEGEOIS »

à la crème fouettée juste parfumée

Coffee topped with whipped cream

7 €

FORMULE GOURMANDE 14 €

1 boisson au choix (sauf champagne, fruit pressé et milk shake)
et 1 dessert à choisir selon la proposition du jour.

One drink (except champagne, squeezed fruit juice or milk shake) with 1 dessert

cafés
COFFEE

AU CHOIX : 6 €

« LA VOIX DE LA TERRE »

Un excellent mélange de cafés 100 % Arabica lavés, obtenu en mélangeant les cafés verts provenant exclusivement de trois communautés de cultivateurs en Honduras, au Pérou et en Colombie.

A superior 100% arabica blend made of washed green beans from 3 grower communities in Honduras, Peru, and Columbia.

« ETHIOPIE »

Café tout en douceur, légèrement parfumé. Les arabicas du monde seraient tous originaires d'Éthiopie, de la province de Kaffa (à l'origine du nom café), où ils poussaient à l'état sauvage avant que l'homme ne le cultive.

Smooth coffee, slight fragrance. As far as we know, Arabica plants are all from Ethiopia, in the province of Kaffa (that gave the name of coffee), where they originally grew wild.

Certaines de ces origines peuvent venir à manquer.
Merci de votre compréhension.

Some of these flavours may not be available: thank you for understanding

Red Tea or Rooibos: Rooibos does not come from the tea tree, but its preparation and use are similar to tea. It grows only on south west plateaus in South Africa. 300 years ago, the leaves were harvested by indigenous people to be fermented. Today, although it has been modernised, the fermentation process has little changed. Consumed hot or cold, fermented or not, Rooibos is today the national drink of South Africa. It exists as non – fermented taking the name Green Rooibos. Rooibos gives a soft taste with no bitterness. It is known to contain antioxidants and trace elements. Its popularity comes from its antispasmodic and relaxing qualities. Devoid of caffeine and tannins (substances that bring bitterness to tea), this drink can be consumed at all times of the day by all ages.



SECHAGE EN PLEIN AIR

Le thé Earl Grey

L'Earl Grey est un mélange de thés noirs aromatisés à la bergamote. Il existe également des versions à base de thé vert, ou blanc, ou encore oolong, voire même de rooibos. Le comte Charles Grey (1764-1845), deuxième comte Grey (en anglais : Earl Grey), fut premier ministre anglais. La raison pour laquelle son nom a été attaché à une recette de thé parfumé n'est pas clairement établie. Charles Grey aurait reçu en cadeau (sans doute diplomatique) du thé aromatisé à l'huile de bergamote. Une version fait état d'un mandarin chinois reconnaissant, dont le fils aurait été sauvé de la noyade par un des hommes de lord Grey. Cette version est peu crédible dans la mesure où ce dernier n'a jamais visité la Chine, et que les thés noirs fermentés venaient d'Inde et de Ceylan (donc introuvables à cette époque en Chine). Une autre version fait état cette fois du fils d'un raja indien sauvé de l'attaque d'un tigre par un des serviteurs de Lord Grey, induisant le don d'un thé noir récemment aromatisé à la bergamote. Une histoire mystérieuse qui s'ajoute au délicieux de ce mélange.

Earl Grey Tea: Earl Grey Tea is a mixture of black teas flavoured with bergamot. It also exists in the form of green tea, or white, or oolong, or even rooibos. The Count Charles Grey (1764-1845), second count Grey (also known as Earl Grey), was the English prime minister. The reason why his name was given to this tea recipe is unknown. Charles Grey would have received a gift (without diplomatic doubt) of tea flavoured by bergamot oil. Myth tells of a known Chinese mandarin whose son was saved from drowning by Lord Grey's men. However, because the lord had never visited China and fermented black tea is from India and Ceylon (not found in China at this time) this myth has little credibility. Another myth tells of an Indian Raja's son, saved from a tiger attack by Lord Grey's servants, therefore inducing the creation of black tea flavoured with bergamot. No doubt, a mysterious tale that adds to the delicious flavours of Earl Grey Tea.

LES MAISONS QUE NOUS PROPOSONS

AVAILABLE BRANDS

Le thé Mariage & Frères (France)

Au 18e siècle Nicolas et Pierre Mariage, spécialisés dans le commerce au loin, sillonnent les mers vers Madagascar et les Indes Orientales. Ils sont à l'origine d'une lignée qui perpétue depuis trois siècles l'art français du thé. Le trait le plus remarquable de l'art du thé développé par Mariage Frères est d'avoir dégagé avec méthode, patience et finesse le contrôle de l'infusion. Cette maison se caractérise également par la qualité des dégustateurs qui gardent en mémoire les caractères des thés et des huiles essentielles naturelles des feuilles, écorces, pétales de fleurs, épices, herbes, graines, racines ou fruits de nombreux végétaux. Ils se rendent, à chaque saison, dans des dizaines de jardins autour du monde et ils y réservent les meilleures productions. Un thé mis à notre carte dès la création du Clair de la Plume.

In the 18th Century, Nicolas and Pierre Mariage, specializing in trade, exercised the seas towards Madagascar and East India. They mark the beginning of three generations in the art of French tea. Their most remarkable development, achieved with method, patience and finesse, control of the infusions. Mariages & Frères is known for their expert tasters who memorize characteristics of teas and essential oils from leaves, bark, flower petals, spices, herbs, grains, roots or fruits of many plants. They travel all over the world, in each season, to many tea gardens to reserve the best harvests. Their tea has on the menu since the birth of Le Clair de la Plume.



Le Thé Kusmi (Russie)

Pavel Michailovitch Kousmichoff, né en 1840, quitte à l'âge de 14 ans son village natal et s'en va à pied chercher du travail à St Petersburg. Il est engagé comme simple livreur dans un magasin de thé dont il prendra la direction vingt-sept ans plus tard. A la naissance de sa fille Elisabeth (1880) il crée la recette de « Bouquet de Fleurs » qui deviendra le thé du tsar. La maison Kousmichoff se place alors parmi les trois plus grosses fortunes de Russie, qui est à l'époque le deuxième importateur mondial de thé! Le fils de Pavel, Viatcheslav, se familiarise avec le thé à Londres et y ouvre une succursale en 1907.

« ITALIEN »

Très épais, choisissez un parfum parmi les suivants :

Italian thick chocolate: make a choice of flavour

Gianduja	<i>gianduja chocolate</i>
Noir aux noisettes	<i>chocolate with nuts</i>
Blanc aux noisettes	<i>white chocolate with nuts</i>
Éclats de meringue	<i>chocolate with meringue</i>
Orange et cannelle	<i>orange and cinnamon chocolate</i>
Noir intense "gold"	<i>dark "gold" chocolate</i>
Amaretto (amande amère)	<i>amaretto (bitter almond)</i>

Certains de ces parfums peuvent venir à manquer:
merci de votre compréhension.

Some of these flavours may not be available: thank you for understanding

chocolat chaud

HOT CHOCOLATE

AU CHOIX : 7 €

« LIEGEOIS »

Chocolat classique et crème fouettée juste parfumée
Hot chocolate topped with whipped cream

« FRANÇAIS »

Chocolat légèrement vanillé, liquide
French chocolate (classic, liquid)

« A L'ANCIENNE »

Chocolat crémeux
Made from dark chocolate (creamy)

FORMULE GOURMANDE 14 €

1 boisson au choix (sauf champagne, fruit pressé et milk shake)
et 1 dessert à choisir selon la proposition du jour.

One drink (except champagne, squeezed fruit juice or milk shake) with 1 dessert

La révolution de 1917 oblige toute la famille à s'installer à Paris d'où la société Kousmichoff développe depuis son activité. Le thé Kusmi a été mis à la carte du Clair de la Plume grâce à Thierry SIMON de KERGUNIC.

Pavel Michailovitch Kousmichoff, born in 1840, leaves his village at 14 years old for work in St. Petersburg. He finds a job as a delivery boy for a tea shop. The same tea shop he would take over 27 years later. When his daughter, Elizabeth, is born (1880) Pavel created "Bouquet de Fleurs". This tea recipe would become the Tsar's tea, making Kousmichoff the third largest fortune in Russia and second largest tea importer in the world. Pavel's son familiarizes himself with London tea and expands Kousmichoff opening a branch in 1907. The revolution in 1917 forces the family to move to Paris, where Kousmichoff tea develops to the present. Kusmi tea was added to Le Clair de la Plume's menu thanks to Thierry SIMON de KERGUNIC.



Le thé Fortnum & Mason (Angleterre)

En 1705, le jeune William Fortnum, nouvellement arrivé à Londres, eut l'idée de faire commerce des chandelles usées de la Cour royale. Le pécule amassé grâce à ce commerce lucratif lui permit d'ouvrir, avec un petit épicier nommé Hugh Mason, un négoce : Fortnum & Mason était né. Leur descendants développent l'entreprise, inventent le panier pique-nique garni, le "scotch egg" (œuf dur enrobé de chair à saucisse) et connurent un grand succès en fournissant à l'armée anglaise, lors de la guerre de Crimée, les premiers plats cuisinés en "conserves". Mais avant tout, Fortnum & Mason s'est imposé comme « la » référence anglaise en matière de thé de qualité exceptionnelle. Thierry Simon de Kergunic avait écrit, bien avant de s'attacher au Clair de la Plume, un poème citant Fortnum & Mason. Nous avons sélectionné les thés les plus représentatifs du savoir-faire de cette maison hors du commun.

Fortnum and Mason was established in 1707 by William Fortnum and Hugh Mason. Founded as a grocery store, Fortnum's reputation was built on supplying quality food. It is recognized internationally for its high quality goods and continues today as an iconic British symbol. Situated in the heart of London at Piccadilly, Fortnum and Mason offers a variety of exotic and basic provisions, but is also, greatly celebrated for its tea shop. Offering a large variety of blends to suit all tea lovers.



Thés classiques

THE VERT

Green teas

« THÉ VERT FUJI-YAMA »

MARIAGE

Thé vert du Japon, cultivé sur les pentes du mont Fuji-Yama (Japon). Au goût brillant et tonique, parfait à tout moment de la journée, il est stimulant car riche en vitamine « C » et ne contient que peu de théine.

Green Tea cultivated on the slopes of Mount Fuji Yama (Japan). Refreshing throughout the day, this tea is stimulating and rich in vitamin C.

« THE VERT GENMAICHA »

KUSMI

Le Genmaicha est un thé vert Bancha auquel on ajoute des grains de riz grillés et de riz soufflés. L'infusion de ce thé vert du Japon révèle à la fois un parfum frais provenant du thé vert et un léger goût de noisette dû aux grains de riz soufflés.

Genmaicha is a Bancha green tea to which grains of roasted and puffed brown rice are added. This Japanese green tea has both a fresh taste that comes from the green tea and a light hazelnut flavour due to the puffed rice.

FUMÉS

Smoked

« EMPEREUR CHENG-NUNG FUMÉ »

MARIAGE

Thé noir, mélange fumé. Majestueux, ce mélange porte le nom de l'empereur de Chine qui a découvert le thé en 2737 avant Jésus Christ. Ce thé à l'arôme subtil est légèrement fumé et se boit préférablement sans lait.

Majestic, this mixture carries the name of the Emperor of China who discovered tea in 2737 B.C. This tea has a slightly smoked subtle aroma, and should preferably be consumed without milk.

« THE SMOKY EARL GREY »

FORTNUM & MASON

Créée à la demande de la Couronne britannique, cet Earl Grey fumé combine la bergamote avec une touche de Lapsang et de Gunpowder. Il offre un goût fumé unique, très apprécié.

Created in response to a request from the Palace for a smokier Earl Grey, this unique blend combines traditional bergamot with a touch of Lapsang and Gunpowder tea. For years its unique smokiness has been popular for very good reason.

THE AU CHOIX 7 € PAR PERSONNE

Les thés Kusmi sont proposés à emporter, à la boutique

infusions

HERBAL TEAS

AU CHOIX : 7 €

En feuilles, en fleurs, en graines et selon la disponibilité :

Verveine	<i>verbena</i>
Camomille	<i>camomile</i>
Tilleul	<i>linden</i>
Lavande	<i>lavender</i>
Sauge	<i>sage</i>
Menthe	<i>mint</i>
Aubépine	<i>hawthorn</i>

Tea Time

TEA TIME

TOUS LES JOURS : 14 €

Sélectionnez le thé de votre choix et dégustez-le avec un scone maison, crème fouettée, et confiture (précisez si vous voulez de la marmelade ou de la confiture de fraises).

Select a tea in our list, to be served with scones, cream and marmalade or strawberry jam.



sans théine

WITHOUT CAFFEINE
"LE SOIR OU POUR LES ENFANTS"

« BOURBON »

MARIAGE

Thé rouge vanillé d'Afrique du Sud. D'une grande finesse, ce thé sans théine peut se boire du matin au soir avec ou sans lait. Idéal aussi pour les enfants.

Vanilla flavoured red tea from South Africa. This refined tea without theine can be consumed throughout the day with or without milk. Also ideal for the children.

« EARL GREY & AGRUMES »

KUSMI

Thé noir de Chine déthéiné, aromatisé aux essences naturelles de bergamote et d'agrumes.

Decaffeinated Earl Grey with citrus fruits. Decaffeinated black China tea with natural scents of citrus fruits.

« THE METIS »

MARIAGE

Thé rouge fruité et fleuri (sans théine). Beau mélange aux senteurs d'un jardin parfumé, thé rouge fruité et fleuri d'Afrique du Sud.

Red tea. It refined tea without theine can be consumed throughout the day, iced or warm, with or without milk.

« ROOIBOS VERT BIO »

KUSMI

Thé rouge sans théine. Thé rouge d'Afrique du Sud non fermenté. Naturellement sans théine.

Unfermented South African red tea. Naturally caffeine-free.

FORMULE GOURMANDE 14 €

1 boisson au choix (sauf champagne, fruit pressé et milk shake)
et 1 dessert à choisir selon la proposition du jour.

One drink (except champagne, squeezed fruit juice or milk shake) with 1 dessert

CEYLAN

Ceylan

« CEYLAN »

MARIAGE

Thé noir, Orange Pekoe. Qualité exceptionnelle pour ce très grand thé de Ceylan, issu de la récolte de la meilleure saison : longues et belles feuilles à la saveur exquise et au corps subtil.

Exceptional quality for this great tea from Ceylon. Picked in the best season, the tea has long beautiful leaves and an exquisite flavour with a subtle body.

« AFTERNOON BLEND TEA »

FORTNUM & MASON

Thé noir originaire tant des plaines que des plateaux de l'île de Ceylan (Sri Lanka), ce mélange délivre une saveur délicate et rafraîchissante. Il peut être servi avec un nuage de lait et quelques scones (façon la plus classique).

This blend of teas from the higher and lower regions of Ceylon delivers a light, refreshing flavour with real body. It is good served the traditional way with a splash of milk and a scone or two. Origin: Ceylon.

« THE CEYLAN OP »

KUSMI

Ce thé, issu d'une plantation du Sud-Est de l'île, est réputé pour ses longues feuilles. Il développe en bouche un arôme rond et chocolaté. Ce thé s'apprécie volontiers avec une touche de lait le matin.

This tea comes from a South-Eastern garden of Ceylon that is known for its long leaves. Delivering a round and chocolate flavour, this tea is most enjoyable with a dash of milk in the morning.

DARJEELING

Darjeeling

« DARJEELING »

MARIAGE

Thé noir. Le roi des thés noirs indiens, issu de la récolte d'été, il possède un grand parfum, une saveur fruitée rappelant les fruits mûrs, et un goût rond et vif.

King of the Black Indian teas. This tea is picked in summer, has a great perfume, and a remarkable fruity flavour.

« DARJEELING N°37 BIO »

KUSMI

Thé noir de la région de l'Himalaya. Notes de muscats et fruits mûrs. Délicieux nature ou sucré, le Darjeeling figure parmi les grands jardins de thé de l'Inde.

Black tea from the Himalayan mountains.

FORMULE GOURMANDE 14 €

1 boisson au choix (sauf champagne, fruit pressé et milk shake)
et 1 dessert à choisir selon la proposition du jour.

One drink (except champagne, squeezed fruit juice or milk shake) with 1 dessert

THE DU MATIN

Breakfast

« SULTANE »

MARIAGE

Thé noir, goût français. Mélange subtil des meilleurs thés de Ceylan, le thé Sultane a un goût brillant et corsé, légèrement chocolaté. Se déguste avec ou sans lait.

A subtle blend of the finest teas of Ceylon, the "Sultane" has a strong taste, with a slight flavour of chocolate. It is consumed with or without milk.

« THE DU MATIN N°24 »

KUSMI

Thé noir, goût russe. Mélange russe de thés noirs de Chine, de Ceylan et d'Inde. Peut-être agrémenté selon l'humeur de citron ou de lait.

Russian blend of black China, Ceylon and Indian teas.

« THE WEEDING BREAKFAST »

FORTNUM & MASON

Un mélange de thé Assam et Kényan spécialement créé pour célébrer le mariage du Duc et de la Duchesse de Cambridge en 2011. Ce mélange a connu un grand succès et fait aujourd'hui partie des classiques.

A special blend created to mark the wedding of the Duke and Duchess of Cambridge in 2011. Deservedly popular at the time of the wedding, this splendid mix of Assam lifted by Kenyan tea has now permanently joined the ranks of our heritage teas.

« THE IRISH BREAKFAST »

FORTNUM & MASON

Un mélange tonifiant de thés Assam et Kényans sélectionnés respectivement pour leur goût malté et leur brillance.

A bracing blend of expertly selected Assam and Kenyan teas; the first provides maltiness, the second adds brightness.

ASSAM

Assam

« ASSAM SUPERB TEA »

FORTNUM & MASON

Thé noir. L'Assam, originaire de la vallée indienne du Brahmapoutre, est une des plus anciennes variétés de thé. L'Assam superbe, le bien nommé, a une saveur douce, ronde et maltée prisée des connaisseurs. Tonique et corsé. Idéal à tout moment de la journée.

Assam tea, indigenous to India's steamy Brahmaputra Valley, is one of the world's oldest varieties. The aptly named Assam Superb has the rich, dark liquor and smooth, round, malty flavour prized by the connoisseur. Taste and Strength : Invigorating and full-bodied. Ideal at any time of day. Origin: Assam.

« BE COOL »

KUSMI

Sans thé, un mélange doux de plantes, verveine, réglisse et menthe poivrée. Le parfum doux de la réglisse s'équilibre harmonieusement avec la fraîcheur de la menthe et les vertus relaxantes de la verveine. Le cynorhodon, issu de l'églantier, est un fruit rouge connu pour sa richesse en minéraux et antioxydants. Il se caractérise par un léger goût acidulé et un effet purifiant sur l'organisme.

Be Cool is a blend of plants, verbena, liquorice and peppermint. The sweet taste of liquorice harmoniously going together with the freshness of peppermint and the relaxing properties of verbena. The rose hip is a red fruit well known for containing minerals and antioxidants. With its slightly acid taste, the rose hip has a purifying effect on the body.

« EUPHORIA »

KUSMI

Euphoria est une heureuse association de maté grillé aromatisé chocolat et orange. Plante tonique, le maté est consommé depuis des millénaires par les indiens du Brésil et du Paraguay. Le chocolat est quant à lui LE remède instantané, qui apporte joie et bonheur. Fruit du soleil par excellence, l'orange parfait la recette, pour un goût chaleureux et réconfortant.

EUPHORIA is an uplifting, true original of a blend made with roasted maté, orange peel and chocolate. Studies prove that what we eat has an impact not just on our bodies, but also our mood. Some foodstuffs such as chocolate really can put a smile on our faces!

« BOOST »

KUSMI

Thé vert, maté, et épices stimulant le corps et l'esprit. Les amoureux de produits naturels l'adopteront "en cure" pour retrouver bien-être et dynamisme en se faisant plaisir. Unanimement reconnu pour combattre la fatigue mentale et physique dans la tradition latine, le maté est également utilisé en Inde dans la médecine traditionnelle. Le thé vert, riche en flavonoïde, favorise l'absorption de vitamine C par l'organisme. La théine est quant à elle un puissant stimulant du système nerveux. Un cocktail d'épices naturellement énergisantes et tonifiantes parfait ce thé : cannelle, gingembre et cardamome pour un goût chaleureux et puissant.

This surprising blend of mate, green tea and spices naturally stimulates body and mind. Boost is the ideal partner for anyone with a busy lifestyle. Fans of natural products can use it as an intensive "cure treatment" to regain well-being and energy in a delightfully and sugar free tasty way. Recognized in Latin American tradition for its ability to combat physical and mental fatigue, mate is also used in Indian traditional medicine. The green tea, rich in flavonoids, promotes the body's vitamin C absorption. Caffeine, also present in green tea and recognized for its revitalizing properties, is a powerful nervous system stimulant. A blend of naturally energizing and revitalizing spices adds the finishing touch to the recipe: cinnamon, ginger and cardamom, for a warming and powerful taste.

THE AU CHOIX 7 € PAR PERSONNE

Les thés Kusmi sont proposés à emporter, à la boutique

bien-être

WELLNESS

« **ALGOTHE** »

KUSMI

Thé vert de Chine, algues Nori, Dulce et Laitue de mer en provenance de Bretagne parfumés aux essences naturelles de menthe, feuille de menthe Nanah. Naturellement reminéralisant et très riche en antioxydants, ce thé, pauvre en théine, peut se déguster nature ou sucré tout au long de la journée. Les vertus du thé vert et de la menthe alliées aux bienfaits des algues font de cette boisson l'adjoint idéal des régimes minceur.

Green China tea with seaweeds and natural scents of spearmint.

« **DETOX** »

KUSMI

Thé vert, maté, citron & citronnelle. Délicieux mélange qui purifie le corps et l'esprit. Mélange de maté du Brésil et de thé vert de Chine aromatisé au citron et à la citronnelle. Les vertus combinées du maté et du thé vert (diurétiques, stimulantes, anti-oxydantes) constituent une boisson idéale pour drainer et régénérer l'organisme tout au long de la journée.

Delicious blend of teas that purifies the body and mind. Blend of mate and green tea flavoured with lemon, lemon grass.

« **BB DETOX** »

KUSMI

Inspiré du "DETOX", un joli mélange de thé vert, maté, rooibos, guarana et pissenlit, aromatisé d'une douce note de pamplemousse, à déguster tout au long de la journée.

This delicious blend of maté, green tea and rooibos, flavoured with a subtle hint of grapefruit, may be enjoyed hot or iced at any time of day.

« **SWEET LOVE** »

KUSMI

Thé noir de Chine. Mélange doux et épicé qui associe thé noir, racines de réglisse, graines de guarana, poivre rose et épices, le Sweet Love est une invitation à l'éveil des sens. Élément bien-être : tonus et vigueur grâce aux effets du guarana, confort et digestion grâce à ceux des épices, réglisse pour la douceur ce qui évite d'y ajouter du sucre.

Smooth and spicy blend of black China tea, liquorice roots, spices, guarana seed and pink pepper. Tasting advice: delicious plain. Health benefits: Ginseng and guarana bring you energy and vitality, spices aid digestion, liquorice delivers a smooth taste.

THE AU CHOIX 7 € PAR PERSONNE

Les thés Kusmi sont proposés à emporter, à la boutique

MELANGES CLASSIQUES

Classic blends

« **ROYAL BLEND TEA** »

FORTNUM & MASON

Thé noir classique de Fortnum & Mason. Les jeunes pousses de Pekoe fleuries (Ceylan) ajoutent une note remarquable au goût malté de l'Assam : une version très traditionnelle du thé anglais. Créé en 1902 pour le roi Edouard VII, la saveur douce et miellée de ce mélange royal lui assure, depuis, un grand succès. Rafrachissant, il peut être apprécié toute la journée. Origine: Ceylan et Assam.

In this classic Fortnum's blend, low-grown Flowery Pekoe from Ceylon lends an uplifting note to the maltier Assam to make a very traditional cup of tea. First blended for King Edward VII in the summer of 1902, Royal Blend has been popular ever since for its smooth, almost honey-like flavour. Taste and Strength: Sturdy and refreshing. Ideal at any time of day. Origin: Ceylan and Assam.

« **QUEEN ANNE BLEND TEA** »

FORTNUM & MASON

Thé noir créé en 1907, pour le bicentenaire de la maison Fortnum & Mason, ce mélange porte le nom de la reine Anne, souveraine lors de la création de cette maison. Cette sélection d'Assam et de Ceylan de grande qualité offre un thé puissant et harmonieux, rafraichissant à tout moment de la journée.

Created in 1907, Fortnum & Mason bicentenary year, this popular blend commemorates the reigning sovereign in the year that Fortnum & Mason first began. The smooth blend of carefully selected TGFOP Assam and Ceylon FBOP teas produces a strong, smooth tea that is refreshing at any time of day. Origin: Assam and Ceylon.

« **THE JUBILEE** »

FORTNUM & MASON

Mélange de thés d'Inde, Ceylan et de Chine, créé pour le Jubilé de la Reine Elizabeth II, ce thé se révèle à la fois doux et brillant. *Blending teas from India, Ceylan and China, this noble tea offers mellow sweetness and golden brightness and is truly fit for a queen.*

THE AU CHOIX 7 € PAR PERSONNE

Les thés Kusmi sont proposés à emporter, à la boutique

FORMULE GOURMANDE 14 €

1 boisson au choix (sauf champagne, fruit pressé et milk shake)
et 1 dessert à choisir selon la proposition du jour.

One drink (except champagne, squeezed fruit juice or milk shake) with 1 dessert

Thés parfumés

EARL GREY (BERGAMOTE)

Earl Grey

« THÉ EARL GREY IMPÉRIAL »

MARIAGE

Thé noir, Bergamote. Parmi les grands classiques parfumés, le Earl Grey Impérial est un Darjeeling première récolte, subtilement parfumé avec la meilleure bergamote de Sicile.

First harvest black Darjeeling tea, flavoured with a subtle Sicilian bergamot.

« EARL GREY »

KUSMI

Thé noir de Chine aromatisé bergamote, un petit citron originaire de Chine qui s'épanouit aussi pleinement en Sicile ; son parfum relevé et frais se marie particulièrement bien avec le thé.

Chinese black tea flavoured with bergamot, a small citrus fruit from China which also grows very well in Sicily. Its strong, fresh taste goes particularly well with black tea.

« EARL GREY CLASSIC TEA »

FORTNUM & MASON

Thé noir parfumé à la bergamote. Le premier ministre anglais « Earl » Grey (voir la page présentant les différents thés) a donné son nom, dans les années 1830, à ce mélange devenu extrêmement populaire. Un thé classique par excellence pour l'après midi, réalisé simplement à partir de feuilles de thé noir, aromatisées d'huile de bergamote. Rafraichissant et « fragrant ».

British Prime Minister Earl Grey gave his name to this hugely popular tea back in the 1830s, and ever since it has been thought of as a classic English afternoon tea. It is not a type of tea, but a flavour, made up of a simple black tea flavoured with aromatic and stimulating oil of bergamot. Taste and Strength: Refreshing and fragrant. Best in the afternoon.

« EARL GREY DETHEINE AUX AGRUMES »

KUSMI

Thé noir de Chine déthéiné aromatisé aux essences naturelles de bergamote et d'agrumes.

Decaffeinated Earl Grey with citrus fruits. Decaffeinated black China tea with natural scents of citrus fruits.

THE AU CHOIX 7 € PAR PERSONNE

Les thés Kusmi sont proposés à emporter, à la boutique

FLEURIS

Flowerly

« MARCO POLO »

MARIAGE

Thé noir fruité et fleuri. Succès incontesté des mélanges de thés de la maison Mariage Frères, son parfum vous fera voyager dans les plus lointaines et mystérieuses contrées.

Indisputably, one of the best tea blends of the house of Mariage & Frères, its aroma reminds you of the most distant and exotic countries.

« VERT PROVENCE »

MARIAGE

Thé vert fleuri et fruité. Une image de l'ardent Sud de la France, un grand thé vert au parfum fleuri marié aux saveurs des fruits de Provence, des baies rouges et noires, agrémenté de lavande douce.

A heat drenched image of southern France generated by a grand green tea with flowery aroma combined with tastes of Provence, red and black fruits plus sweet lavender.

« BLANC & ROSE »

MARIAGE

Chic et magnifique : alliance mythique de thé blanc et de fragiles roses orientales.

De la transparence de l'infusion s'exhale un parfum doux et fleuri.

Chic and magnifique: a legendary blend of white tea and tender Oriental rosebuds. From the crystalline infusion exhales a delicate floral aroma.

« ROSE »

KUSMI

Thé vert roulé dans les fleurs de rose, ce qui lui confère un parfum naturel. Un grand classique à consommer nature ou sucré. Aspect : feuilles entières pliées sur elle-même. Couleur : vert foncé tirant sur le marron.

This Chinese green tea is furled in rose blooms, hence he has a delicious fine rose flavour. A great classic with a strong antioxidant character. Appearance: furled whole leaf. Colour: dark green to brown. Delicious plain or sweetened.

« BOUQUET DE FLEURS N°108 »

KUSMI

Créé en 1880 par Pavel Koushmichoff en l'honneur de la naissance de sa première fille Elisabeth, Bouquet de Fleurs N°108 est la plus ancienne recette de la maison Kusmi Tea. L'alliance de l'Earl Grey, des agrumes et des fleurs fait de ce thé un mélange très délicat.

Created by Pavel Koushmichoff in 1880 in honor of the birth of his eldest daughter, Elisabeth, Bouquet of Flowers No. 108 is Kusmi Tea's oldest recipe. A combination of Earl Grey, citrus and flowers makes this tea a very delicate blend

FORMULE GOURMANDE 14 €

1 boisson au choix (sauf champagne, fruit pressé et milk shake)
et 1 dessert à choisir selon la proposition du jour.

One drink (except champagne, squeezed fruit juice or milk shake) with 1 dessert

SURPRENANT

Surprising

« ZOUBROVKA »

KUSMI

Thé noir. Mélange russe de thés de Chine aromatisés aux essences naturelles d'herbe de bison.

Russian blend of China teas with naturel scents of buffalo grass.

« FRAISE »

KUSMI

Thé vert Sencha de Chine et arômes naturels de fraise. Le thé vert à la Fraise offre les bienfaits du thé vert sur une note gourmande de fraise. Le plein d'anti-oxydants tout en se régaland ! Apparence : feuille roulée sur elle-même dans le sens de la longueur.

Combination between a green Sencha tea and strawberry flavours. Colour: light green.

« VERT AMANDE »

KUSMI

Ce thé vert de Chine aromatisé amande est le must-have pour un tea time parfait.

This Chinese green tea flavoured with almond is a must-have for the perfect tea-time.

AGRUMES

Citrus

« ANASTASIA »

KUSMI

Thé noir. Mélange russe de thés de Chine et de Ceylan aromatisés aux essences naturelles de bergamote, de citron, de citron vert et de fleur d'oranger.

Russian blend of China and Ceylon teas with natural scents of bergamot, lemon, lime and orange blossom.

« ST PETERSBOURG »

KUSMI

Thés noirs de Chine aromatisés aux essences naturelles d'agrumes, de fruits rouges et de caramel. Ce thé a été créé à l'occasion du tricentenaire de la ville de St Pétersbourg où commença l'histoire de la maison Kusmi en 1867.

(Citrus fruits, red fruits and caramel) Russian blend of China teas with natural scents of bergamot, red fruits, vanilla and caramel.

« VERT BOUQUET »

KUSMI

Thé vert de Chine aromatisé aux essences naturelles de bergamote, d'agrumes et de fleurs.

Green Bouquet (Bergamot, citrus fruits and flowers). Green China tea with natural scents of bergamot, citrus fruits and flowers

THE AU CHOIX 7 € PAR PERSONNE

Les thés Kusmi sont proposés à emporter, à la boutique

« THE SMOKY EARL GREY »

FORTNUM & MASON

Crée à la demande de la Couronne britannique, cet Earl Grey fumé combine la bergamote avec une touche de Lapsang et de Gunpowder. Il offre un goût fumé unique, très apprécié.

Created in response to a request from the Palace for a smokier Earl Grey, this unique blend combines traditional bergamot with a touch of Lapsang and Gunpowder tea. For years its unique smokiness has been popular for very good reason.

MENTHE

Mint

« CASABLANCA »

MARIAGE

Thé vert, menthe forte et bergamote. Mélange très frais de thé vert à la menthe marocaine et de thé noir à la bergamote de Sicile. Une rencontre orientale.

Refreshing blend of green tea with Moroccan mint, and black tea with Sicilian Bergamot. An Oriental reunion.

« THE VERT A LA MENTHE NANAH »

KUSMI

Thé vert de Chine aromatisé aux essences naturelles de menthe nanah. Voici le thé utilisé au Maroc pour le fameux thé à la menthe. Rafraîchissant et désaltérant, il est également délicieux après les repas.

Spearmint green tea. Green China tea with natural scents of spearmint.

JASMIN

Jasmin

« JASMIN MANDARIN »

MARIAGE

Thé vert, doux et suave, parfumé de tendres fleurs de jasmin.

Grand green tea, sweet and soft, scented with tender jasmine flowers.

GINGEMBRE

Ginger

« THÉ VERT GINGEMBRE-CITRON »

KUSMI

Thé vert de Chine aromatisé aux essences naturelles de gingembre et de citron.

Ginger- lemon green tea. Green China tea with natural scents of ginger and lemon.

FORMULE GOURMANDE 14 €

1 boisson au choix (sauf champagne, fruit pressé et milk shake)
et 1 dessert à choisir selon la proposition du jour.

One drink (except champagne, squeezed fruit juice or milk shake) with 1 dessert

EPICES

Spices

« CHANDERNAGOR »

MARIAGE

Thé noir épicé. En hommage à ce fameux comptoir français des Indes, mélange réussi d'épices impériales : clou de girofle, cannelle, gingembre, cardamome et poivre.

Marvellous blend of black tea and spices, as proposed in Chandernagor.

« PRINCE VLADIMIR » ♥

KUSMI

Thé noir, agrumes, vanille et épices. Notre coup de cœur. Raison pour laquelle les thés Kusmi figurent à notre carte, née d'un hasard de vacances et d'échanges épistolaires passionnés... Le thé qui plaît autant aux dames qu'aux messieurs. Mélange russe de thés de Chine aromatisés aux essences naturelles de bergamote, de citron, de pamplemousse, de vanille, de cannelle et de clous de girofle. Voyages... PCS.

Citrus fruits, vanilla and spices. Russian blend of China teas with natural scents of bergamot, lemon, grapefruit, vanilla, cinnamon and cloves.

« THE SUR LE NIL »

MARIAGE

Thé vert aux fragrances de citronnelle et d'agrumes rehaussées d'épices douces. Un parfum d'aventure qui transporte aux confins des songes l'âme des poètes en quête d'exotisme.

Green tea with a citrus fragrance, enhanced with mild spices. An aroma that reminds you of exotic lands.

« CHOCOLAT EPICES »

KUSMI

Thé noir de Chine aromatisé au chocolat et aux épices dont le résultat est délicieusement surprenant. Le thé Chocolat-épices est un clin d'œil aux premières façons de déguster le chocolat chaud, puisque, dès son introduction en Europe au XVI^{ème} siècle, cette boisson était composée de fèves de cacao et d'épices. Il ravira les amateurs de thé et de chocolat.

Spicy Chocolate tea is the result of a flavouring of spices and chocolate on a black China tea. Among the Chocolate tea range from Kusmi, it is probably the most surprising one. Spicy Chocolate is an allusion to the first habits of preparing hot chocolate, since as introduced in Europe in the 16th century, this drink was made of cocoa beans and spices. This tea will please all tea and chocolate lovers.

THE AU CHOIX 7 € PAR PERSONNE

Les thés Kusmi sont proposés à emporter, à la boutique

« THE A L'OPERA »

MARIAGE

Thé vert distingué vanillé mis en valeur par de subtils parfums de fruits rouges, d'épices précieuses et de vanille. Eloge de la sensualité.

Marvellous blend of sensuality. Green tea emphasized by red fruits perfumes and spices.

« LABEL IMPERIAL »

KUSMI

Thé vert Sencha de Chine associé à l'orange, cannelle, racines de réglisse et baies d'argousier. Il a été développé en exclusivité pour la célèbre marque de cosmétiques new-yorkaise Kiehl's, inspiré par l'Imperial Body Balm, une crème pour le corps à base d'argousier. Kusmi Tea a créé Label Impérial en s'inspirant d'une boisson traditionnelle russe servie depuis le XII^{ème} siècle et consommée pour affronter les hivers difficiles. Boisson réconfortante et bienfaisante, Label Impérial contient des baies d'argousier, riches en acides gras exceptionnels bénéfiques pour la peau. Le thé vert Sencha est également riche en vitamines et antioxydants. Ce mélange unique offre en premier lieu une note gustative d'orange et de cannelle, adoucie par la réglisse et finement relevée par le citron et l'argousier. Le tout est équilibré par une touche de vanille.

Label Impérial is a chinese green tea associating Sencha-Tea to orange, cinnamon, liquorice and sea-buckthorn. It has been developed exclusively for the famous label of cosmetics Kiehl's from New York inspired by the Imperial Body Balm Label, a deeply hydrating and generating balm with high levels of antioxidant-rich butters that help to protect skin from environmental damage. The sea-buckthorn berries are rich in oils and vitamins and make the tea Label Imperial to an ideal wellness-drink for the whole day. Thanks to the green Sencha-Tea, this recipe is also rich in antioxidant. It's flavour is mainly offering a taste of orange and cinnamon, the sweetness of liquorice and refreshing elements of lemon and sea-buckthorn.

« KASHMIR TCHAI »

KUSMI

Thé noir de Chine et six épices, selon la recette traditionnelle népalaise. Délicieux nature ou sucré, accompagné ou non de lait. Les propriétés digestives des épices contenues dans ce mélange en font une boisson idéale pour accompagner les repas.

6 spices. Blend of teas and spices according to the traditional Nepalese recipe.

FORMULE GOURMANDE 14 €

1 boisson au choix (sauf champagne, fruit pressé et milk shake)
et 1 dessert à choisir selon la proposition du jour.

One drink (except champagne, squeezed fruit juice or milk shake) with 1 dessert