

Carte salon de thé

Service jusqu'à 19 heures (*)

***Demandez conseil à votre serveur,
il ou elle est à votre disposition pour
vous apporter toutes les informations
que vous souhaiteriez.***

(*) Au-delà de 19h, pendant le service de restauration du soir,
une majoration de 50 cents est appliquée sur les prix affichés sur cette carte

cafés

Tous les cafés sont disponibles en décaféiné (+0,10€)

Espresso		1,50€
Ristretto (café serré)		1,50€
Lungo (café allongé)		1,50€
Americano (café très allongé, à l'américaine)		1,70€
Doblo (Double espresso)		2,90€
Noisette (espresso avec une pointe de lait bio froid)		1,80€
Machiato (ristretto avec mousse de lait bio)		1,90€
Latte (Lungo au lait bio chaud)	moyen 3,70€	grand 4,70€
Latte aromatisé (caramel, spéculos, vanille, Erable ou cookies)	moyen 3,90€	grand 4,90€
Cappuccino (Latte + mousse de lait bio)	moyen 3,90€	grand 4,90€
Cappuccino aromatisé (latte aromatisé avec mousse de lait bio et coulis cacao)	moyen 4,20€	grand 5,20€
Moka (Espresso ou lungo+ chocolat chaud)	moyen 3,90€	grand 4,90€
Mokaccino (moka & mousse de lait bio)	moyen 4,20€	grand 5,20€
Moka blanc (espresso ou lungo et chocolat blanc)	moyen 4,20€	grand 5,20€

(*) A partir de 19h, pendant le service de restauration du soir, une majoration de 50 cents est appliquée sur chaque article

Spécialités

Café vietnamien (un café filtré à table au goût naturel de vanille, avec ou sans lait concentré)		4,00€
 Viennois (espresso/lungo, lait bio légèrement moussé, chantilly maison et coulis chocolat)	moyen 4,30€	grand 5,30€
Bavarois (espresso/lungo, chocolat chaud, chantilly maison et coulis chocolat)	moyen 4,40€	grand 5,40€
Café de BATbAt (l'alliance magique du moka, du caramel et de la chantilly maison)	moyen 4,90€	grand 5,90€
Café latte chaï (sirop chaï, café, lait bio légèrement moussé et cannelle en poudre)	moyen 4,00€	grand 5,00€
Thé chaï (thé aux épices indiennes infusé dans du lait bio, avec de la mousse de lait bio et de la cannelle)		4,50€
Chaï vanille (thé chaï aromatisé vanille)		4,70€
Café gourmand (un espresso et 3 petites portions de nos pâtisseries, sauf cheese-cake)		7,30€

(*) A partir de 19h, pendant le service de restauration du soir, une majoration de 50 cents est appliquée sur chaque article

Laits et chocolats chauds

Chocolat noir	moyen 3,70€	grand 4,70€
Chocolat noir viennois (avec chantilly maison et coulis de cacao)	moyen 4,20€	grand 5,20€
Chocolat blanc	moyen 4,00€	Grand 5,00€
Chocolat blanc viennois (avec chantilly maison et coulis cacao)	moyen 4,50€	grand 5,50€
Caramel chaud	moyen 4,10€	grand 5,10€
Chocolat de BATbAt (l'alliance explosive du chocolat et d'une pointe de piment rouge frais)	moyen 3,90€	grand 4,90€
Lait chaud bio (lait de soja bio ou lait de vache bio)	moyen 2,90€	grand 3,90€

Nos chocolats ou laits chauds bios peuvent être aromatisés pour 0,50€ de plus (cannelle, caramel, spéculoos, cookies)

Les thés

Petite histoire du thé :

Le thé est la boisson la plus consommée au monde, après l'eau.

Tous les thés qu'ils soient noirs ou verts sont issus de la même plante ; le théier. C'est le procédé de fabrication qui les différencie. Le thé noir est fermenté, tandis que le thé vert ne l'est pas. Le thé blanc est lui assez rare et assez coûteux. C'est le plus bénéfique pour la santé parce qu'il est non oxydé. Mais tous sont riches en vitamines A et E, en fluor et en potassium.

L'une des fonctions du thé est d'aider à la digestion. Donc, il ne faut pas en boire à jeun ou avant le repas. Pour les personnes qui ont des difficultés à s'endormir, il faut aussi d'éviter d'en consommer le soir car il contient effectivement de la caféine.

Ne buvez pas de thé quand vous avez faim, sauf si vous voulez maigrir car le thé fait perdre l'appétit. Au même titre que les fruits et les légumes, le thé vert et le thé noir augmentent l'apport en antioxydants et réduisent le risque de maladies cardio-vasculaires.

Par temps chaud, il aura un effet rafraîchissant, en augmentant la déperdition de chaleur.

Quel thé boire quand ?

Le matin, on privilégiera des thés noirs pour un effet tonique (Yen Bai Op, thés noirs parfumés comme le Earl Grey).

Pour le déjeuner, optez pour des thés verts, thé au jasmin ou un thé blanc.

Pour les desserts, on conseille un wulong.

Au moment du goûter, rien de tel qu'un thé glacé. On peut y ajouter des ingrédients (citron, cannelle) qui le rendront plus savoureux.

Pour le dîner et le soir, on choisira un oolong ou un thé au lotus.

(*) A partir de 19h, pendant le service de restauration du soir, une majoration de 50 cents est appliquée sur chaque article

Thés noirs

3,50€

Les thés bios

Earl grey des sommets

(contreforts de l'Himalaya)

Un thé Darjeeling bio et de l'huile de bergamote bio : le sommet dans tous les sens du terme.

Boire le matin avec ou sans lait.

Thé noir nature du Vietnam Yen Bai Op

Au Vietnam du nord, près de Suoi Bu, de vieux théiers sauvages sont récoltés entièrement à la main, comme avant la Colonisation. Boire en journée.

Les autres thés noirs

Thé noir au Lotus (Tra Sen du Vietnam)

Associé habituellement au thé vert, le lotus est reposant et apaisant. A partager entre amis toute la journée et en soirée.

Thé noir à l'orientale

(ou avec un autre thé nature au choix)

Le thé noir bio associé à 6 feuilles de menthe fraîche ciselées à l'instant (demander avec ou sans sucre). Une explosion de chlorophylle à boire plutôt en journée.

Thé noir tropical

(ou avec un autre thé nature au choix)

Thé noir bio à la mangue et aux fruits de la passion. Légèrement sucré, c'est un thé des tropiques à boire en journée.

Thé noir agrume Jaune ou vert

(ou avec un autre thé nature au choix)

Thé noir bio au citron jaune ou vert frais. L'association de la théine et de l'agrume est très énergisante. Boire le matin.

Thé noir énergie pure au yuzu

(ou avec un autre thé nature au choix)

Thé noir bio au yuzu. Légèrement sucré, avec ses arômes de pamplemousse, de citron vert et de mandarine, le Yuzu donnera le coup de fouet nécessaire au début de la journée. (vitamine C)
Boire le matin.

Thés verts

3,50€

Les thés bios

Les perles de thé vert au jasmin

(la perle des thés !)

La tisanière : 3,50€

La théière : 6,50€

Thé artisanal composé d'un bourgeon de thé vert entouré de 2 feuilles de thé, formant des perles. Mélangées à des fleurs de fraîches de jasmin changées chaque jour durant 7 jours. Tasse claire, jaune verdâtre. Boire la journée.

Thé vert du Vietnam

Une culture artisanale des minorités Hmong de Bu Cau et Ba Cau. Cultures manuelles sur d'anciens théiers sur un sol et dans un climat comme au Yunnan voisin. Boire en journée.

Les autres thés verts

Fruits rouges des jardins

(ou avec un autre thé nature au choix)

Thé vert bio à la fraise et à la framboise. Légèrement sucré, c'est un thé des jardins à boire en journée.

Bâton de cannelle

(ou avec un autre thé nature au choix)

Thé vert bio avec un bâton de cannelle pour le touiller à souhait et dégager tous les arômes de la cannelle. A boire en journée.

Thé vert au Lotus

(Tra Sen du Vietnam)

Le thé vert vietnamien par excellence, le pollen du lotus lui donne une douce odeur florale. A boire la journée.

Thé vert anti oxydant au gingembre frais

Thé vert bio avec du gingembre fraîchement haché. Toutes les vertus du gingembre associées à celles du thé vert : une mine d'anti oxydant. À boire en journée.

Thé vert au jasmin, dans une tisanière

2,70€

Les autres thés

3,50€

Les thés bios

- Thé blanc** Un thé blanc constitué des premières (jeunes) feuilles. Dans cette récolte du Fujian, le bourgeon est bien présent, supplément qualitatif pour une boisson subtile et rafraichissante. Boire à tout moment.
- Thé bleu, wulong (oolong)** Entre le vert et le noir, son infusion possède des parfums de châtaigne plus ou moins grillée. Originaire du Fujian, c'est un thé très faible en théine. Boire même le soir

Infusions (sans théine)

Infusions bio

3,50€

- Tilleul** Infusion traditionnelle. À boire aussi le soir, avec ou sans menthe ou citronnelle fraîches.
- Verveine** Une infusion très appréciée en France d'un arôme citronné et frais. À boire aussi le soir, avec ou sans menthe fraîche.
- Les autres infusions, dans une tisanière** 2,90€
- "Thé" rouge** Boisson populaire originaire d'Afrique du Sud.
- Rooithé** Un goût agréable et doux. Cette infusion sans théine se boit toute la journée et le soir.
- "Thé" artichaut** Les artichauts de Da Lat sont de vieilles variétés françaises des années 50. Utilisé par les vietnamiens comme médicament pour le foie. À boire plusieurs fois par jour et le soir.

café et thé glacé

Café glacé Vietnamien 4,10€
(café filtré à table sur des glaçons et du lait concentré)

Espresso glacé 2,70€

Latte glacé moyen 3,90€ grand 4,90€

Latte glacé aromatisé moyen 4,10€ grand 5,10€
(caramel, vanille, spéculoos, cookies)

Moka glacé (café et chocolat) moyen 4,10€ grand 5,10€

Viennois glacé moyen 4,30€ grand 5,30€
(café, lait bio, chantilly maison et coulis chocolat)

Bavarois glacé moyen 4,50€ grand 5,50€
(café, chocolat, chantilly maison et coulis chocolat)

Café frappé moyen 3,90€ grand 4,90€
(Lungo / doppio lungo)

Thé vert glacé fabriqué par BATbAt (thé fruité légèrement sucré) :

Menthe fraîche 25 cl 2,70€ 50 cl 4,70€ 1 litre 6,20€

Yuzu 25 cl 2,90€ 50 cl 5,70€ 1 litre 7,70€

Fraise et Framboise 25 cl 2,90€ 50 cl 5,70€ 1 litre 7,70€

Mangue et passion 25 cl 2,90€ 50 cl 5,70€ 1 litre 7,70€

granité

Très légèrement sucré, préparé à la commande avec de vrais fruits,

Un parfum au choix, selon la saison : banane, banane/spéculoos, banane/cookie, ananas, litchi, fraise, fraise/banane, framboise, fraise/framboise, menthe, poire william, myrtille, melon ou pêche.

Granité	25 cl 4, ^{50€}	50 cl 7, ^{50€}
Granité deux parfums au choix		50 cl 7, ^{50€}

Granités des tropiques, avec du lait de coco, comme une Piña colada

Un parfum au choix, selon la saison : banane, ananas, litchi ou framboise.

Granité des tropiques	25 cl 5, ^{50€}	50 cl 8, ^{50€}
-----------------------	-------------------------	-------------------------

grani'thé

Les grani'thés sont des granités énergisants préparés avec une infusion de thé vert.

Parfums : tous les parfums des granités

Grani'thé	25 cl 4, ^{90€}	50 cl 7, ^{90€}
Grani'thé deux parfums au choix		50 cl 7, ^{90€}

(*) A partir de 19h, pendant le service de restauration du soir, une majoration de 50 cents est appliquée sur chaque article

smoothie

A base de jus d'orange bio ou de yaourt bio, préparé à la commande avec de vrais fruits,

Un parfum au choix, selon la saison : banane, banane/spéculoos, Banane/cookie, ananas, litchi, fraise, fraise/banane, framboise, fraise/framboise, menthe, poire william, myrtille, melon ou pêche.

Smoothie (au yaourt bio)	25 cl 5, ^{50€}	50 cl 8, ^{50€}
Smoothie (au jus d'orange bio)	25 cl 5, ^{50€}	50 cl 8, ^{50€}
Smoothie deux parfums au choix		50 cl 8, ^{50€}

Smoothie des tropiques, avec du lait de coco, comme une Piña colada

Un parfum au choix, selon la saison : banane, ananas, litchi, framboise.

Smoothie (au jus d'orange bio)	25 cl 6, ^{00€}	50 cl 9, ^{50€}
--------------------------------	-------------------------	-------------------------

(*) A partir de 19h, pendant le service de restauration du soir, une majoration de 50 cents est appliquée sur chaque article

boissons fraîches

Les boissons fabriquées par BATbAt

	25 cl	50 cl	100 cl
Citronnade fraîche	2,70€	4,70€	6,20€
Thé glacé menthe fraîche	2,70€	4,70€	6,20€
Les eaux de BATbAt	2,90€	4,90€	6,40€

Eau de fraise et framboise

Eau de menthe fraîche

Eau de mangue et fruits de la passion

Eau du moment : rhubarbe, litchi, yuzu ou citron vert...

Jus d'orange pressée : petit 3,20€ grand 4,90€

Les boissons bio

Les laits froids (soja ou vache) moyen 2,90€ grand 3,90€

Les Bionades (33 cl) 3,90€
(limonade très peu sucrée au litchi, fruits du verger ou gingembre/orange)

Les jus de fruit des enfants (20 cl) 2,50€
(orange ou pomme)

L'eau de coco/mangue (33 cl) 4,90€

(*) A partir de 19h, pendant le service de restauration du soir, une majoration de 50 cents est appliquée sur chaque article

Les softs 33 cl :	1,90€
Perrier, Coca, coca light, coca zéro, Fanta orange, Seven'up, Schweppes agrumes,	
Evian ou badoit 50 cl :	1,90€
Nectars de fruits MAO (25 cl) :	3,70€
Litchi, grenade, mangue, ananas, pomelos...	
Diabolo : (menthe, grenadine, mangue ou citron)	2,90€
Sirop (menthe, grenadine, mangue ou citron) :	2,00€
Supplément sirop fabriqué par BATbAt	1,50€
(menthe fraîche ou fraise/framboise ou mangue/passion ou yuzu)	

Tous les sirops de BATbAt s'accordent avec toutes les eaux natures, Seven'up et laits bios.

boissons alcoolisées^(*)

Les bières

Bière bio Iki au thé vert (33 cl) : 5,20€

Yuzu (comme une bière blanche) 4,5°

Ginger (comme une bière rousse) 5°

Bières de riz du Sud-Est asiatique : 4,00€

Laos (33 cl, 5°)

Saigon (35 cl, 4,9°)

Bières japonaises COEDO d'exception : 8,50€

Rouge, à la patate douce (33,3 cl, 7°)

Noire, mélange de 11 malts, très douce (5°)

33 export (25 cl, 4,5°) : 2,50€

Le vin au verre, 3,70€

Au pichet, 25 cl 5,60€ 50 cl 10,50€ 100 cl 19,90€

vin rouge non filtré d'Estezargue (Gard) 13,5 °

vin rosé agrobiologique de Shiste (IGP Côtes catalanes) 12,5 °

Vin blanc Picpoul de Pinet 13°

Vins bouteille et cocktails, voir ardoise/carte

^(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

La loi française ne nous autorise pas à servir de l'alcool en dehors d'un repas

^(*) A partir de 19h, pendant le service de restauration du soir, une majoration de 50 cents est appliquée sur chaque article

pâtisseries

Tarif jusqu'à 19 heures seulement

Toute la pâtisserie est exclusivement fabriquée par BATbAt. Demandez la pâtisserie du jour.

Parmi tous nos classiques, vous trouverez :

Le cheesecake la part 6,^{70€}
(base spéculos, fromages frais, curd yuzu ou citron vert ou coulis mangue passion, selon l'humeur du jour)

Fondant au chocolat la part 4,^{10€}

Méga cookie chocolat 3,^{10€}

Nos tartes, base biscuit sablé de BATbAt la part 4,^{80€}
Tarte chocolat-caramel
Tarte matcha-framboise
Tarte chocolat-framboise

Tarte flan (flaugnarde amandes aux fruits de saison) la part 4,^{80€}

Assiette dégustation 6,^{50€}
avec 3 demi-parts de gâteaux de votre choix (sauf cheese-cake)

(*) A partir de 19h, pendant le service de restauration du soir, une majoration de 50 cents est appliquée sur chaque article

Nos spécialités

Le Ché :

Entremet légèrement sucré, généralement composé de perles du japon et de la recette de crème coco de BATbAt. Vous y ajouterez des cacahuètes ou du riz soufflé pour donner du craquant.

Au maïs	4,10€
A la banane,	4,50€
Chè du jour	4,60€

Choc'o coco

(morceaux de gâteau au chocolat perdus dans notre crème coco)

4,60€

Fromage blanc 0%

à la marmelade fabriquée par BATbAt

(myrtille, rhubarbe, framboise ou fruit de saison ou aux herbes fraîches : ciboulette thaï et Pérille, sel et poivre)

3,10€

Lemon'cake au pavot

la part, 3,10€

Carrott'cake aux cacahouètes

la part, 3,60€

À grignoter sur le pouce

Cookie croquant aux cacahouètes

1,20€

Madeleine au yuzu et matcha

1,70€

Petits sablés au citron vert

1,20€

Rocher coco, riz soufflé et citron vert

1,20€

Gâteau au manioc (selon le jour)

1,60€

Lait de coco, manioc, haricot mungo et sucre

(*) A partir de 19h, pendant le service de restauration du soir, une majoration de 50 cents est appliquée sur chaque article

Gourmandises selon l'humeur du chef

Les brownies

2,90€

Au chocolat et cacahuètes

Au chocolat et noix,

Greenie aux cacahuètes et matcha (thé vert japonais)

Les lingots : trois couches de douceur

2,90€

Shortbread millionnaire (sablé anglais de BATbAt, caramel et chocolat)

Comme un Snicker's[®],

(gâteau au chocolat, caramel aux cacahuètes et plaque de chocolat)

Comme un Pim's[®],

(gâteau au chocolat, marmelade de framboise ou mangue/passion ou orange ou abricot et plaque de chocolat)

Les gâteaux du jour

Clafoutis aux fruits de saison,

Tarte au citron et sa chantilly, (ou mandarine ou yuzu)

Tarte façon muffin (orange, myrtille ou framboise)

Tarte à la noix de coco,

Tarte chocolat au lait et noix,

(...)

Pour les occasions particulières, vous pouvez aussi commander des gâteaux entiers ou des assortiments de biscuits.

N'hésitez pas à nous demander et nous nous ferons un plaisir de vous répondre afin de trouver ensemble le gâteau de vos rêves et la décoration qui va avec !

brunch

Tous les week-ends, nous vous proposons un brunch copieux et entièrement fabriqué par BATbAt, où les accents Nord-Américains se mélangent à ceux du Nord du Vietnam

Sur réservation au 05 61 21 78 71 le samedi à 11h jusqu'à 12h30 & le dimanche à 11h jusqu'à 12h30 et à 13h jusqu'à 14h30

A volonté : thé Earl Grey, thé vert ou café filtre,
avec ou sans lait bio

Jus d'orange pressée
ou une boisson fabriquée par BATbAt

Toasts, muffin anglais ou scone avec une marmelade
fabriquée par BATbAt et beurre baratte

Œuf bio Khmer à la coque
Pain de mie, beurre baratte, Rau Ram, fleur de sel et poivre

Mini salade et saumon + pancake
ou mini Bo Bun au poulet et saté
ou Banh Mi Bagel du jour

Carott'cake, Lemon'cake, Greenie ou Brownie

19,00€