

TEA TIME SAKURA

MATCHAS, THÉS, CAFÉS

Matcha latte - Lait de vache ou lait végétal : Coco, Avoine, Amande ou soja +
Choisissez votre saveur : Passion, Mangue, Fraise, Jasmin, Vanille et Litchi - **9€**

Matcha latte + boule de glace vanille - **12€**

Ube latte - Lait végétal (coco, avoine ou amande)

Choisissez votre saveur : Passion, Mangue, Fraise, Jasmin, Vanille et Litchi - **9€**

Thé / Infusion - Choisissez parmi notre sélection de thés verts d'exception : Voir la carte - **à partir de 8€**

Café - Espresso / Allongé / Latte... : Voir la carte - **à partir de 4€**

CHAMPAGNE / COCKTAILS

Champagne - Coupe de champagne Jeeper Brut - **17€**

Hanami Fizz - Gin Tanqueray infusé à la fleur de cerisier, sirop d'hibiscus, liqueur de gingembre, allongé à l'eau gazeuse - **18€**

Jardin Suspendu - Vodka Grey Goose Poire, sirop de litchi, liqueur de fleur de sureau, jus de citron, jus de pomme, mousse yuzu-jasmin maison - **20€**

MOCKTAILS

Floating Petals - Purée de framboise, jus de pomme, concentré de gingembre, jus de citron vert, sirop de vanille - **10€**

Jus de fruits Alain Milliat - Abricot, fraise, pomme, orange, ananas - **9€**

TEA TIME SAKURA

PÂTISSERIES DE LA MAISON SADAHARU AOKI

Opéra Chocolat Praliné - **15€**

Opéra Cappuccino - **15€**

Opéra Matcha Azuki - **15€**

Tarte Caramel Beurre Salé - **14€**

Tarte Yuzu - **14€**

FRUTTINI - DES FRUITS RAFFINÉS EN DÉLICÉS GLACÉS

Fruits glacés préparés à la main, chacun rempli de son propre sorbet artisanal, réalisé à partir de la pulpe du fruit lui-même.

Fruit de la passion - **17€**

Poire - **15€**

À partager pour 2 personnes

Noix de coco - **20€**

Mangue - **20€**



TEA TIME SAKURA

MATCHA, TEAS, COFFEE

Matcha Latte - Cow's milk or plant-based milk: coconut, oat, almond, or soy -

Choose your flavor: passion fruit, mango, strawberry, jasmine, vanilla, or lychee - **€9**

Matcha Latte + vanilla ice cream scoop - **€12**

Ube latte - Plant-based milk (coconut, oat, or almond) - **€9**

Choose your flavor: passion fruit, mango, strawberry, jasmine, vanilla, or lychee

Tea / Infusion - Choose from our selection of exceptional green teas :

See full menu - **from €8**

Coffee - Espresso / Americano / Latte...- **from €4**

CHAMPAGNE / COCKTAILS

Champagne - Glass of Jeeper Brut - **€17**

Hanami Fizz - Tanqueray gin infused with cherry blossom, hibiscus syrup, ginger liqueur, topped with sparkling water - **€18**

Jardin Suspendu - Grey Goose pear vodka, lychee syrup, elderflower liqueur, lemon juice, apple juice, homemade yuzu-jasmine foam - **€20**

MOCKTAILS

Floating Petals - Raspberry purée, apple juice, ginger concentrate, lime juice, vanilla syrup - **€10**

Alain Milliat Fruit Juices - Apricot, strawberry, apple, orange, pineapple - **€9**

TEA TIME SAKURA

SADAHARU AOKI PASTRIES

Opéra Chocolate Praliné - **€15**

Opéra Cappuccino - **€15**

Opéra Matcha Azuki - **€15**

Salted Butter Caramel Tart - **€14**

Yuzu Tart - **€14**

FRUTTINI – REFINED FROZEN FRUITS

Hand-prepared frozen fruits, each filled with its own artisanal sorbet made from the fruit's pulp.

Passion Fruit - **€17**

Pear - **€15**

To share for 2 people :

Coconut - **€20**

Mango - **€20**