

# 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

## DOUCEURS

Japanese cheesecake de la maison Takumi Paris

**Portion individuelle 10€ ou à partager 39€ (4 pers.)**

Original (nature) ou chocolat

Mi cuit au chocolat avec sa boule de glace vanille - **13€**

Assiette de fruits exotiques - **14€**

Glaces artisanales de la maison parisienne Enzo et Lily - **6€**

Sésame noir, Yaourt au yuzu, Vanille, thé Matcha (1 boule)

Mochi glacé - **6€**

Café Gourmand - **12€**

## FRUTTINI - DES FRUITS RAFFINÉS

### EN DELICE 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 - **15€**

Mangue - **15€**

# 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

### SWEET SELECTION

Japanese cheesecake by Takumi Paris

**Individual portion €10 or to share €39 (serves 4)**

Original (plain) or chocolate

Chocolate lava cake with a scoop of vanilla ice cream - **€13**

Exotic fruit platter - **€14**

Artisanal ice creams by Enzo et Lily - **€6**

Black sesame, yuzu yogurt, vanilla, matcha tea (1 scoop)

Frozen Mochi - **€6**

Café Gourmand - **€12**

### 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**