

Carte des Thés

40DHS

"Le thé, bien que moqué par les âmes naturellement rustres, restera à jamais le breuvage privilégié des gens d'esprit"

Thés noirs

TEMPS D'INFUSION 3-5 MIN

- 1 DARJEELING GIELLE**
Un thé au doux parfum avec un doux caractère provenant de la fin de la période de récolte
- 2 EARL GREY**
Thé noir, huile du fruit de la bergamote, pétales de bleuet. Goût de la bergamote avec la touche florale du bleuet.
- 3 CANNELLE**
Thé noir, morceaux de cannelle. Goût sucré de cannelle

Thés verts

TEMPS D'INFUSION 3 MIN

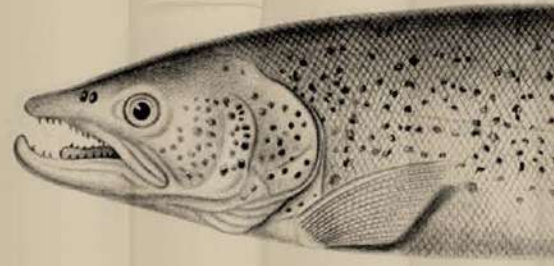
- 1 JASMIN BERGAMOTE**
Thé vert, pétales de jasmin. goût doux de jasmin et bergamote
- 2 GEN MAI CHA**
Une combinaison de goût exotique composée de thé Sencha et de riz sauvage soufflé. Saveur chaleureuse et maltée totalement unique et un goût de torréfaction qui peut évoquer le café. Propice à la digestion et apaisant pour l'esprit
- 3 BLANC FRUIT DE PRINTEMPS**
Thé blanc, dés de mangue, morceaux de fraises, groseilles rouges, fleurs de jasmin, fleurs de magnolia, fleurs d'osmate, pétales de rose. Gout de fruits exotiques et de groseilles
- 4 MORINGA**
Thé vert, feuilles de menthe, feuilles de moringa, fleurs de bleuet rouge, fleurs de bleuet bleu, fleurs de tournesol. Goût délicat et rafraîchissant de menthe
- 5 SHANGHAI CHAI**
Thé vert, morceaux de cannelle, graines de fenouil, morceaux de pommes grillés, racine de chicorée, poivre concassé, baies roses. Goût noble Chai-cannelle, subtilement épicé

Infusions

TEMPS D'INFUSION 5-10 MIN

- 1 SPA BIEN-ETRE**
Saveur rafraîchissante de citronnelle, composé de feuilles de menthe, feuille de verveine, gingembre, citronnelle, réglisse, fleurs d'osmathus, feuilles de ronces douces et de pétales de tournesol
- 2 GINGEMBRE CITRONNELLE RÉGLISSE**
Morceaux de gingembre, granulés de réglisse, citronnelle, poivre noir, écorces de citron, feuilles de menthe, hibiscus. Goût dominant du gingembre avec une présence de citron et réglisse.





ZUSHI

CUISINE ASIATIQUE



ZUSHI