

Prix des Thés 6,50€

*Grands Jardins (Thés plus rares) 7,00€

THE BLANC

Après un léger flétrissage, les feuilles sont étalées et sèchent à l'air libre dans une atmosphère mi-ombre, mi-soleil. Il arrive parfois qu'une petite oxydation lente et naturelle se produise. L'infusion de thé blanc est en général raffinée, cristalline et aromatique.

CLAIR DE LUNE *	Chine	Yunnan blanc, velouté et délicat. Vertu rafraîchissante et désaltérante. Peu de théine
-----------------	-------	--

THE VERT

Par nature le thé vert ne doit subir aucune oxydation, il est donc rapidement chauffé après la cueillette, soit naturellement sous le soleil, soit grâce à de l'air chaud. Ensuite les feuilles sont sautées dans un wok pendant quelques minutes pour les chinois et traitées à la vapeur par les japonais. Roulage et séchage interviennent en fin de transformation. Leurs saveurs et leurs qualités sont multiples, tantôt sensuels, tantôt rebelles, de l'herbe fauchée aux notes marines

IDULGASHINNA OP1	Ceylan Sri Lanka	Premier jardin de l'île orienté en biodynamique. Notes vives, fraîches et délicates, sans amertume
LU AN GUA PIAN*	Chine	Infusion limpide et jaune pâle. Saveur végétale douce -amère de sous-bois humide, d'algue et d'artichaut. Iodé
LU SHAN YUN WU*	Chine	Liqueur d'un jaune épais, douce et savoureuse, grande présence végétale sucrée et légèrement amère
YUNNAN	Chine	Moins connu que le thé rouge de cette même région, la version non oxydée mérite le détour
MAHALDERAH FTGFOP1 SENCHA*	Darjeeling Japon	Rares sont les thés verts en Darjeeling, une curiosité Liqueur jaune-vert lumineux, translucide. Saveur douce et végétale, presque sucrée. Notes d'herbe et d'algue
GYOKURO*	Japon	<i>Un des thés verts les plus nobles et les plus raffinés. Fraîcheur remarquable aux parfums végétal et iodé</i>
KUKICHA KARIGANE*	Japon	Assemblage de feuilles et de brindilles. Douceur boisée et végétale. Se boit parfois frais l'été. Contient peu de théine
GENMAICHA*	Japon	Sencha additionné de grains de riz soufflé avec du Macha. Liqueur légèrement acide, végétale et grillée
HOJICHA*	Japon	Bancha torréfié vif et rafraîchissant. Légèrement boisé, notes de châtaignes et de noisettes grillées

THE BLEU-VERT/OOLONG ou WU-LONG

Ils se situent à mi-chemin entre les thés verts et les thés noirs. Un court flétrissage pour commencer, puis s'enchaînent presque simultanément brassage, oxydation et roulage. Chauffé légèrement dans des bassines, on stoppera en fin de chaîne le processus d'oxydation à volonté. Le pourcentage d'oxydation de la surface des feuilles peut varier de 10 à 70 %. Certains sont donc très proches des thés verts (Dong Ding) et d'autres des thés noirs (Fancy Dragon noir). La majorité de la production de thés bleus-verts provient de Chine et de Formose (Taïwan). Les liqueurs obtenues sont très rafraîchissantes, minérales où domine un parfum d'orchidée

TIE GUAN YIN IMPERIAL*	Chine	Très aromatiques aux parfums fleuri et fruité, d'orchidée et de pêche blanche. Longueur en bouche (20% d'oxydation)
------------------------	-------	---

WU YI ROU GUI	Chine	Thé des rochers. Wu-long légèrement grillé, minéral et boisé. Notes d'agrumes et de fruits cuits (50% d'oxydation)
PAO CHUNG POUCHONG*	Formose Taiïwan	Au milieu coule une rivière, caressée par une brise de printemps, de jasmin et de lilas (10% d'oxydation)
ORIENTAL BEAUTY	Laos	Grande délicatesse et subtilité. Liqueur rafraîchissante aux parfums d'orchidée, de châtaigne et de miel (60% d'oxydation)
DARK*	Nouvelle Zélande	Légère torréfaction des feuilles apportant à cet oolong plus de profondeur et de complexité aromatique. Boisé, épais et savoureux

THE NOIR ou ROUGE DE CHINE

Sa transformation commence par le flétrissage afin d'éliminer l'excès d'humidité contenu par les feuilles (environ 50%). Le roulage constitue la seconde étape. Il consiste à froisser et à tasser légèrement les feuilles pour en extraire les enzymes responsables des futurs arômes. Cette opération permet aussi d'enclencher le processus d'oxydation qui durera 2 à 3 heures, dans un local à 25°C et une hygrométrie de 90%. La dessiccation (séchage), à l'aide d'un four ou d'une soufflerie, achèvera le traitement apporté aux feuilles. L'infusion se veut généreuse, riche et soutenue.

DEJOO FTGFOP	Assam	Thé charnu, épicé et mielleux, notes de tabac. Une vigueur imposante. A tester avec un carré de chocolat noir
NEW VITHANAKANDE FOP	Ceylan Sri Lanka	Jardin renommé. De longues feuilles pour une liqueur structurée aux notes discrètes de cacao et d'épices
YUNNAN COLLINE D'OR *	Chine	Yunnan généreux au parfum animal, mêlé de tabac et de miel. Grande présence aromatique, rondeur et plénitude
KEEMUN MAO FENG FOP	Chine	Jolie couleur cuivrée, approche douce et facile aux arômes de cacao, de miel et de malt. Sans aucune astringence
DIAMANT NOIR BLACK*	Chine Nouvelle Zélande	Thé noir floral, fruité et soyeux Infusion ambrée et corsée, malgré une grande douceur. Mielleuse et soyeuse à la fois
TEMI FTGFOP1 Sup	Sikkim	Proche des Darjeeling, infusion goûteuse et fruitée d'une belle rondeur. Saveurs franches de pêche, raisin, abricot
ILAM FTGFOP1 Sup	Népal	Moins conventionnel et sophistiqué qu'un Darjeeling, ce thé, discrètement fleuri, mérite plus de convoitise
NILGIRI COONOR OP	Nilgiri	Thé noir des montagnes bleues, léger et aromatique. Bouquet fruité, floral et épicé. Vif et bien structuré
ARYA FF21*	Darjeeling	First flush, récolte de printemps. Infusion délicate végétale, florale : amande, muscat, orchidée, pêche blanche
BLACK AND WILD THAI	Thaïlande	Cueillette sauvage à feuilles entières

THE SOMBRE ou NOIR DE CHINE

Il est surtout question du Pu Er, un thé de garde, «sombre», souvent compressé, affiné et vieilli en cave pour les meilleurs. Comme pour le thé vert, les feuilles sont sautées dans de grandes bassines de cuivre pour éviter toute oxydation enzymatique. Légèrement façonnées, elles sont ensuite étalées au soleil et commencent une lente fermentation. Alors qu'elles atteignent un taux résiduel d'humidité d'environ 10 %, elles sont transformées en briques, galettes et autres formes connues des initiés, à l'aide de vapeur. Stockées dans une pièce bien aérée, à une température de 25°C et à un taux d'humidité de 70%, les pièces moulées de thé vert entament une seconde fermentation, voir une maturation. La couleur et le goût évolueront avec le temps. Le Pu Er exalte des saveurs uniques et particulières, animales et terreuses. Certains sont millésimés et se vendent une fortune.

PU ER Impérial *	Chine	Intense, sombre et même velouté. Notes de sous-bois, de terre humide, de champignons et parfois de cuir. Grande typicité
------------------	-------	--

THE FUME

TARRY SOUCHONG	Formose Taiwan	Thé de caractère, grandes feuilles imprégnées par la fumée de plusieurs essences d'arbres de Formose. Extrêmement fumé
WAKOUCHA*	Japon	Thé noir fumé au bois de barrique à Whisky
GRAND LAPSANG SOUCHONG	Chine	Feuilles entières fumées de façon artisanale. Odeur de pins et d'épicéa chinois. Boisson claire, douce et boisée

LES MELANGES CLASSIQUES

BRUNCH ATTITUDE THE ET POESIE CHAI tea	Assam, Yunnan, Darjeeling Keemun, Oolong, Darjeeling, faible en théine Thé noir du Yunnan, cardamome, poivre noir, cannelle, gingembre et clou de girofle
OOLONG FLEUR D'ORANGER THE NOIR A LA ROSE EARL GREY AU POMELO EARL GREY Montsouris Automne/Hiver JASMIN Silver Sickle	Oolong de Chine, pétales de fleurs d'oranger Thé noir de Chine du Guang Dong, rose Thé noir de Ceylan, bergamote et pamplemousse Ceylan noir, Hojicha, Pu Er, bergamote et fleurs de violette Chine vert au Jasmin d'une grande délicatesse

LES MELANGES PARFUMES

SYMPHONIE PASTORALE	Sencha de Chine, fruits rouges, fruits noirs, violette, sureau et pétales de fleurs
SECRET TIBETAIN	Thés noirs et verts de Chine, jasmin, bergamote, vanille, épices et pétales de fleurs
THE DE L'EXPLORATEUR	Thés noirs de Chine et Ceylan, arôme fraise, rhubarbe, cerise, caramel, vanille, ronces et morceaux de fraises
YUZUCHA*	Sencha, thé vert du Japon, yuzu
PETROUCHKA ETOILE DES NEIGES	Thé noir aux 7 agrumes Thés noirs de Chine et de Ceylan, gousse de vanille, girofle et cardamome
ROYAL FRUITS ROUGES	Thés noirs de Chine, arômes de fruits rouges et noirs, pétales de violette, bleuet, sureau
LA MOUKERE DE SIDI KAOUKI	Thés verts de Chine, menthe, fleur d'oranger, pétales de rose
VOYAGE A TOKYO	Thés verts sencha de Chine et du Japon, agrumes, gingembre, écorces d'orange et de citron
GOURMANDISE	Thé noir de Chine, arômes naturels (chocolat, érable, caramel, macaron, grué de cacao et chicorée)
PENDANT LA MOISSON	Thé vert de Chine, arômes naturels d'agrumes et violette, thym, bleuet, coquelicot, mauve, réglisse
PAVILLON BLANC	Thé blanc, arômes de fruits exotiques, pêche, poire, morceaux d'ananas et pétales de bleuet blanc
APRES LA PLUIE	Thé sombre Pu'Er, vanille, fruits exotiques et pétales de souci