

Restaurant
Le Tri-Marrants

CAFÉS,

THÉS,

EAUX DE VIE

&

DIGESTIFS

RESTAURANT :

FERMETURE 16.30 & 23.30



LE TRI-MARRANTS
RESTAURANT

Restaurant Le Tri-Marrants



CAFÉ : (EXPRESSO : PETIT / GRAND)

CAFÉ ... 5.00 €

MAGNIFICO : NOTE AROMATIQUE : CHOCOLAT, BOISÉ ET CÉRÉALE GRILLÉE.

CORPS 8/10, ACIDITÉ 3/10, ARÔME 8/10

DÉCA : MANO MANO DISCRET / PÉROU (*CE CAFÉ EN GRAINS AU GOÛT UNIQUE, EST LE FRUIT D'UNE DÉMARCHE GLOBALE, RESPECTUEUSE DE L'HOMME ET DE SON ENVIRONNEMENT. MAIN DANS LA MAIN, POUR UN AVENIR ÉQUITABLE.*)

CORPS 3/10, ACIDITÉ 6/10, ARÔMES 7/10

CAPUCCINO « MOUSSE DE LAIT » ... 6.00 €

CAPPUCCINO « CHANTILLY » ... 6.50 €

CAFÉ ARRANGÉ

IRISH COFFEE ... 12.50 €

ITALIAN COFFEE ... 12.50 €

FRENCH COFFEE ... 12.50 €

NOISETTE COFFEE ... 13.00 €



LE TRI-MARRANTS
RESTAURANT

Restaurant
Le Tri-Marrants

Cafés de spécialité TEMPOREL



Vila Boa ... 9.50 €

Score : 86+

LA FAZENDA VILA BOA DE MONICA BORGES ET SON MARI EST SITUÉE À CARMO DA MATA, DANS L'ÉTAT BRÉSILIEN DE MINAS GERAIS. UN PETIT COIN DE PARADIS POUR CAFÉICULTEURS : CLIMAT SUBTROPICAL HUMIDE, TEMPÉRATURE ET ALTITUDE IDÉALES, PRÉCIPITATIONS CONSTANTES ET SAINES, SOL RICHE, TOPOGRAPHIE PARFAITE. LA FAMILLE Y PRODUIT UN CAFÉ D'EXCELLENCE DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS !

LA PRODUCTION DE LA FAMILLE BORGES N'EST PAS SEULEMENT GÉNÉREUSE EN GOÛT : ELLE L'EST AUSSI POUR LA PLANÈTE, ET POUR SES HABITANTS. AINSI LA FAZENDA EST-ELLE L'UNE DES RARES, AU BRÉSIL, À AFFICHER UN CERTIFICAT DE NEUTRALITÉ CARBONE : GRÂCE AUX PLANTATIONS, ELLE RETIEN D'AVANTAGE DE CARBONE QU'ELLE N'EN ÉMET AU TRAVERS DE LA CULTURE ET DE LA TRANSFORMATION.

PROFIL AROMATIQUE : CHOCOLAT NOIR, FRAISE, AMANDE, CRÈME.

PAYS : BRÉSIL / BOTANIQUE : ARABICA / VARIÉTÉ : TOPAZIO / PROCESS : NATURE / ALTITUDE : 970 - 1200 M



Sunrise ... 9.00 €

Score : 82

DATERRA EST UNE FERME BRÉSILIENNE RÉPUTÉE POUR LA CULTURE ET L'EXPORTATION DE CAFÉ. SITUÉE DANS LA RÉGION DU CERRADO, ELLE BÉNÉFICIE DE CONDITIONS CLIMATIQUES IDÉALES POUR LES ARABICAS. DEPUIS 1976, DATERRA MET L'ACCENT SUR LA PRODUCTION DE CAFÉS DE HAUTE QUALITÉ EN ASSOCIANT DURABILITÉ ET TECHNOLOGIE AVANCÉE. ILS SONT FIERS D'ÊTRE LA PREMIÈRE FERME SOUTENUE PAR L'ALLIANCE POUR LA FORÊT TROPICALE AU BRÉSIL, TÉMOIGNANT DE LEUR ENGAGEMENT EN FAVEUR DE LA DURABILITÉ.

L'UN DE LEURS CAFÉS, LE "SUNRISE", EST OBTENU À PARTIR DE CERISES DÉNOYAUTÉES, OFFRANT UNE OPTION POLYVALENTE POUVANT ÊTRE APPRÉCIÉE EN CAFÉ DOUX OU EN BASE D'ESPRESSO PLUS CORSÉ. CE CAFÉ SE CARACTÉRISE PAR DES ARÔMES DE CHOCOLAT AU LAIT AVEC DES NOIX, DES NUANCES DE FRUITS JAUNES ET UNE LÉGÈRE ACIDITÉ. DATERRA EST RECONNUE COMME UN LEADER ACTIF DANS L'INDUSTRIE DU CAFÉ POUR SES PRATIQUES DURABLES ET SON ESPRIT D'INNOVATION, ET NOUS SOMMES FIERS DE COLLABORER AVEC EUX EN TANT QUE PARTENAIRE CAFÉ.

PROFIL AROMATIQUE : CHOCOLAT AU LAIT, NOIX, FRUITS JAUNES, AGRÛMES.

PAYS : BRÉSIL / RÉGION : CERRADO MINEIRO / BOTANIQUE : ARABICA / VARIÉTÉ : IAC RN 125, YELLOW AND RED CATUAÍ, ACAIA, MUNDO NOVO / PROCESS : PULPED / ALTITUDE : 1150 M



LE TRI-MARRANTS
RESTAURANT

Restaurant Le Tri-Marrants



San Rafaël ... 9.50 €

Score : 82

AU SUD DE LA CAPITALE SAN JOSÉ, SE SITUENT LES MAGNIFIQUES MONTAGNES DE TARRAZÙ. ABRITÉE ENTRE LA CÔTE PACIFIQUE, LA VALLÉE CENTRALE ET LES HAUTS SOMMETS DE CETTE CHAÎNE MONTAGNEUSE, TARRAZÙ EST L'UNE DES RÉGIONS PRODUCTRICES DE CAFÉS LES PLUS RENOMMÉES DANS LE MONDE. CETTE MAGNIFIQUE RÉGION, ÉVOQUÉE COMME LE LIEU DES SAINTS, EST CONSIDÉRÉE COMME CELLE QUI DE TOUT LE COSTA RICA PRODUIT LE PLUS GRAND ET LE MEILLEUR ARABICA STRICTLY HARD BEAN DU PAYS.

CE CAFÉ EST CULTIVÉ ENTRE 1200 ET 2000 MÈTRES D'ALTITUDE. LE SOL VOLCANIQUE TRÈS RICHE, L'ALTITUDE ÉLEVÉE, COMBINÉS À L'ENSOLEILLEMENT, LA PLUVIOMÉTRIE ET LES TEMPÉRATURES OPTIMALES, PERMETTENT D'OBTENIR CE RÉSULTAT UNIQUE D'UN CAFÉ RÉPUTÉ COMME EXCEPTIONNEL.

DEPUIS SES DÉBUTS, IL Y A 150 ANS, CE SAN RAFAËL R.Z. TARRAZÙ A OBTENU DES GOÛTEURS PROFESSIONNELS, LA RECONNAISSANCE DU MEILLEUR CAFÉ DU COSTA RICA. LA TASSE DU TARRAZÙ SAN RAFAËL S'ILLUSTRE PAR UN ARÔME PROFOND ET UNE ACIDITÉ VIBRANTE COURONNÉS D'UNE DOUCEUR FINALE ONCTUEUSE.

PROFIL AROMATIQUE : UN ARÔME FLORAL ET UNE SAVEUR ÉQUILIBRÉE.

PAYS : COSTA RICA / RÉGION : TARRAZÙ / BOTANIQUE : ARABICA / VARIÉTÉ : CATUAI + CATURRA

PROCESS : LAVÉ / ALTITUDE : 1200 - 2000 M



Kalico Mama ... 10.00 €

Score : 82+

EN 2012, ANGÈLE ET CONSOLATA, DEUX AMIES ET FEMMES D'AFFAIRES EXPÉRIMENTÉES, ONT DÉCIDÉ DE SE LANCER DANS LE COMMERCE DU CAFÉ. ELLES ONT ACHETÉ SEPT STATIONS DE LAVAGE FAISANT PARTIE DE L'ANCIEN PROGRAMME GÉRÉ PAR LE GOUVERNEMENT, DANS L'IDÉE DE TRAVAILLER EN ÉTROITE COLLABORATION AVEC LES PRODUCTEURS AFIN DE POUVOIR TRAITER ET EXPORTER LES MEILLEURS CAFÉS DU BURUNDI.

POUR AMÉLIORER LA QUALITÉ DU CAFÉ PRODUIT, ANGÈLE SAVAIT QU'ELLE DEVAIT COMMENCER PAR L'ÉDUCATION ET LA SENSIBILISATION DES PRODUCTEURS, AFIN DE GARANTIR DES MEILLEURES PRATIQUES DES PÉPINIÈRES À LA CUEILLETTE. ALORS QUE LA QUALITÉ ET LA VALEUR DU CAFÉ AUGMENTENT, ELLE POURSUIT SES INVESTISSEMENTS DANS LA FORMATION, LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT, LE MICRO-CRÉDIT, LA MICRO-ASSURANCE ET LES INFRASTRUCTURES SOCIALES EN PARTENARIAT AVEC LES ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS QUI LIVRENT À LEURS STATIONS DE LAVAGE.

PROFIL AROMATIQUE : CANNEBERGE, CERISE ET FRUITS TROPICAUX.

PAYS : BURUNDI / RÉGION : MUYINGA / COOPÉRATIVE : KALICO MAMA / BOTANIQUE : ARABICA VARIÉTÉ : BOURBON / PROCESS : LAVÉ / ALTITUDE : 650 - 1700 M



LE TRI-MARRANTS
RESTAURANT

Restaurant
Le Tri-Marrants



Banko Gotiti ... 11.50 €

SCORE : 85+

LA QUALITÉ EXCEPTIONNELLE DES CAFÉS ÉTHIopiENS REPOSE SUR UNE COMBINAISON DE FACTEURS, ALLANT DU CLIMAT À LA DIVERSITÉ GÉNÉTIQUE DES PLANTS, QUI APPORTENT UNE GRANDE VARIÉTÉ D'ARÔMES. DANS LA RÉGION DE BANKO GOTTI, PRÈS DE 2000 PETITS PRODUCTEURS CONTINUENT À CULTIVER LEURS PARCELLES SELON DES MÉTHODES ANCESTRALES, « BIO PAR DÉFAUT » : NI FERTILISANTS, NI PESTICIDES, MAIS UN TRAVAIL MANUEL ET UNE ATTENTION DE CHAQUE INSTANT QUI FONT DE LEUR CAFÉ, UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE UNIQUE.

PROFIL AROMATIQUE : FLORAL ET AGRÛMES.

PAYS : ÉTHIOPIE / RÉGION : OROMIA / BOTANIQUE : ARABICA / VARIÉTÉ : HEIRLOOM
PROCESS : LAVÉ / ALTITUDE : 2200 - 2300 M



Amederado Konga ... 13.00 €

SCORE : 88

CE LOT A ÉTÉ PRODUIT DANS LE PETIT VILLAGE DE KONGA, DANS LA RÉGION DE YIRGACHEFFE. ICI, LE CAFÉ EST UNE TRADITION FAMILIALE. ON LE CULTIVE SUR DE PETITES PARCELLES, ENTRE LES MAISONS : ON LES APPELLE LES JARDINS DE CAFÉ. L'ALTITUDE ÉLEVÉE (JUSQU'À 2200 MÈTRES), LES SOLS FERTILES, LES PLUIES ABONDANTES ET CONSTANTES, ET LE SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL DES CULTIVATEURS LOCAUX CONTRIBUENT À FAIRE DU CAFÉ D'AMEDARARO KONGA, L'UN DES MICRO-LOTS LES PLUS CONVOITÉS DU MONDE. UN STATUT LARGEMENT MÉRITÉ.

PROFIL AROMATIQUE : FRUITS EXOTIQUES ET VIN ROUGE.

PAYS : ÉTHIOPIE / RÉGION : YRGACHEFFE / BOTANIQUE : ARABICA / VARIÉTÉ : JARC
VARIETIES
PROCESS : ANAÉROBIE / ALTITUDE : +2000 M



LE TRI-MARRANTS
RESTAURANT

Restaurant
Le Tri-Marrants



El Tambo ... 12.50 €

SCORE : 85+

L'ALLIANCE DE PRODUCTEURS DE CAFÉ ET D'ALLIÉS DU MARCHÉ COFFEE FOR PEACE SOUTIENT LE PROCESSUS DE PAIX DANS LES ZONES HISTORIQUEMENT VIOLENTES DE COLOMBIE, VIA L'AUGMENTATION DES REVENUS DES PRODUCTEURS DE CAFÉ, L'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ ET LE DÉVELOPPEMENT DU MARCHÉ.

Parmi ces zones, celle du Cauca. L'altitude (1780-1830 mètres), le sol volcanique, la proximité avec l'équateur et les montagnes environnantes, qui protègent les plants de l'humidité de l'océan Pacifique, en font une terre reconnue pour la qualité de ses cafés.

La dixième édition du concours « Best of Cauca », soutenue par Coffee for Peace, a permis la vente aux enchères de 30 micro lots de cafés d'origine extrêmement fins. El Tambo est l'un d'eux. Produit par Lida Garzón Muñoz, il est le véritable coup de cœur de Charles Liégeois Roastery.

PROFIL AROMATIQUE : CAMOMILLE, CHOCOLAT, MIEL ET AMANDES. PAYS : COLOMBIE / RÉGION : CAUCA / FERME : EL MANGO / PRODUCTRICE : LIDA GARZÓN MUÑOZ
BOTANIQUE : ARABICA / VARIÉTÉ : CASTILLO / PROCESS : LAVÉ / ALTITUDE : 1689 M



Blue Mountain ... 15.50 €

SCORE : 85

Le café Blue Mountain de Jamaïque (ou Jamaican Blue Mountain Coffee) est une classification de café cultivé dans les Blue Mountains (montagnes bleues) en Jamaïque, qui se trouvent à l'extrémité orientale de l'île.

À des hautes altitudes, le sol, la pluviométrie, et l'épais brouillard de Blue Mountain se combinent pour créer les conditions parfaites pour la culture du café le plus célèbre au monde. Typica Arabica est la variété dominante avec près de 90 % de la superficie plantée. C'est une variété à faible rendement, mais elle produit la plus haute qualité à la tasse. Les meilleurs lots de café Blue Mountain sont réputés pour leur goût et leur absence d'amertume.

PROFIL AROMATIQUE : PARFUMÉ ET LÉGÈREMENT ACIDULÉ. FLORAL, JASMIN ET SUCRÉ MIEL.

PAYS : JAMAÏQUE / RÉGION : BLUE MOUNTAIN / BOTANIQUE : ARABICA / VARIÉTÉ : TYPICA
PROCESS : LAVÉ / ALTITUDE : 600 - 1800 M



LE TRI-MARRANTS
RESTAURANT

Restaurant Le Tri-Marrants

CAFÉ TEMPOREL



**DES ARÔMES DÉLICATS, DES TORRÉFACTEURS PASSIONNÉS ET DES HISTOIRES À RACONTER :
UNE GAMME À PARTAGER.**

MONOCÉPAGE, FRUIT D'UNE VARIÉTÉ RARE OU ISSU D'UN TERROIR D'EXCELLENCE, CHAQUE MICRO-LOT DE CAFÉ TEMPOREL OFFRE DES QUALITÉS UNIQUES, À DÉCOUVRIR POUR LES AUDACIEUX, EN VERSION EXPRESSO.

LA VARIÉTÉ DU CAFÉ, LE TERROIR OÙ IL EST CULTIVÉ, LA MÉTHODE DE SÉCHAGE OU LES DIFFÉRENCES D'ALTITUDE ET DE CLIMAT SONT AUTANT DE FACTEURS QUI INFLUENCENT LE PROFIL AROMATIQUE DU CAFÉ. CHEZ CHARLES LIÉGEOIS ROASTERY, NOUS SOMMES ATTENTIFS À CES VARIABLES POUR SÉLECTIONNER DES GRAINS DE CAFÉ QUI SAURONT DÉVELOPPER DES NOTES AROMATIQUES SINGULIÈRES.

LES CAFÉS DE SPÉCIALITÉ TEMPOREL SONT ORGANISÉS EN 7 PROFILS AROMATIQUES QUI VOUS RENSEIGNERONT SUR LEUR « NOTE MAJEURE », C'EST-À-DIRE CELLE QUI, MÊME DANS UN ENSEMBLE PARFOIS COMPLEXE, EST LA PLUS INTENSE. UN CODE COULEUR SPÉCIFIQUE LEUR A ÉTÉ ATTRIBUÉ POUR QUE CHAQUE AMATEUR PUISSE CHOISIR LE CAFÉ QUI LUI CORRESPOND. L'OCCASION ÉGALEMENT POUR CHACUN DE DÉCOUVRIR DE NOUVEAUX TERRITOIRES ET DE NOUVELLES SAVEURS.



QUE SIGNIFIE LA NOTE SCA POUR UN CAFÉ ?

LA NOTE SCA EST UNE NOTE SUR 100 POINTS, SOMME DE 10 NOTES DE 0 À 10 ATTRIBUÉES SELON DES CRITÈRES ORGANOLEPTIQUES PRÉCIS : ODEUR, ARÔME, ARRIÈRE-GOÛT, ACIDITÉ, CORPS, UNIFORMITÉ, ÉQUILIBRE, PURETÉ, DOUCEUR ET IMPRESSION GÉNÉRALE. CE SONT DES GOÛTEURS PROFESSIONNELS CERTIFIÉS, LES Q GRADERS, QUI APRÈS AVOIR PASSÉ TOUS CES ÉLÉMENTS EN REVUE LORS DE SÉANCES DE CUPPING TRÈS PROTOCOLAIRES, DÉTERMINENT UNE NOTE FINALE JUGÉANT DE LA QUALITÉ D'UN CAFÉ. SELON CETTE ÉVALUATION STANDARDISÉE PAR LA SCA, UN CAFÉ EST DIT DE SPÉCIALITÉ LORSQU'IL ATTEINT UN SCORE DE 80 À 84,99. À PARTIR DE 85/100, IL EST QUALIFIÉ D'EXCELLENT CAFÉ DE SPÉCIALITÉ, AU-DELÀ DE 90/100 C'EST UN CAFÉ D'EXCEPTION, VOIRE UN CAFÉ DE SPÉCIALITÉ TRÈS RARE.

LE PROFIL DE GOÛT DES GRAINS ARABICA VS ROBUSTA

LE CAFÉ ARABICA EST AROMATIQUE, DOUX ET ACIDULÉ, AVEC DES NOTES DE FRUITS ET DE SUCRE. EN REVANCHE, LE ROBUSTA EST CORSÉ ET ROND AVEC DES NOTES TRÈS AMÈRES. LE PROFIL DE GOÛT VARIE ÉGALEMENT BEAUCOUP SELON LE PAYS D'ORIGINE.



LE TRI-MARRANTS
RESTAURANT

Restaurant Le Tri-Marrants

THÉ MENTHE FRAÎCHE À LA MAROCAINE ... 7.50 €

THÉ, TISANE, INFUSION :



THÉ NOIR NATURE ... 5.50 €

ENGLISH BREAKFAST : SAVEUR PUISSANT TANNIQUE

ORIGINE : **INDE** : INGRÉDIENTS : THÉ NOIR D'INDE. UN SAVOUREUX CLASSIQUE DU PETIT DÉJEUNER AUX NOTES TANNIQUES ET PUISSANTES. MÉLANGE TRADITIONNEL PLEIN DE CARACTÈRE, DONNANT UNE TASSE FONCÉE ET, EN BOUCHE, UN GOÛT VIF D'ÉPICES.

EARL GREY ... 5.50 €

EARL GREY SUPÉRIEUR : SAVEUR CITRON BERGAMOTE

ORIGINE : **SRI LANKA** : INGRÉDIENTS : THÉ NOIR DU SRI LANKA (95%), ZESTES D'ORANGE ET DE CITRON, ARÔME NATUREL. UN EARL GREY FRAIS ET DÉLICIEUSEMENT ACIDULÉ. LA RENCONTRE DE LA FLEUR D'ORANGER ET DE LA BERGAMOTE EST AGRÉABLEMENT RELEVÉE PAR DES ZESTES D'ORANGES. *CETTE RECETTE CONTIENT 95% DE THÉ NOIR.*

THÉ VERT NATURE ... 5.50 €

SENCHA – BIO : SAVEUR VÉGÉTAL DOUX

ORIGINE : **CHINE**, UN DÉLICIEUX THÉ VERT TRADITIONNEL CHINOIS, EN VERSION BIO ! LE SENCHA SIGNIFIE LITTÉRALEMENT "THÉ À LA VAPEUR" (SEN = VAPEUR ; CHA = THÉ). EN EFFET, LE SENCHA, CONTRAIREMENT AUX AUTRES THÉS CHINOIS, EST SOUMIS À UN BAIN DE VAPEUR DE 15 À 45 SECONDES POUR ARRÊTER L'OXYDATION DES FEUILLES DE THÉ. CES FEUILLES SONT ENSUITE ROULÉES ET SÉCHÉES. CE THÉ A UN GOÛT VÉGÉTAL AVEC DE SUBTILES NOTES D'HERBES ET D'ALGUES. UN THÉ VERT ABORDABLE, AUX LONGUES FEUILLES AVEC UNE COUPE AGRÉABLE, DOUCE ET PAS TROP AMÈRE.

INGRÉDIENTS : THÉ VERT SENCHA DE CHINE* *INGRÉDIENT D'ORIGINE BIOLOGIQUE

Restaurant Le Tri-Marrants



THÉ VERT ÉPICÉ ... 5.50 €

VITALITÉ – BIO : SAVEUR CANNELLE ORANGE / ORIGINE : **CHINE** , UN THÉ VERT BIOLOGIQUE DES PLUS ORIGINAL POUR UN VÉRITABLE COUP DE FOUET. LES MORCEAUX DE CANNELLE, LES CLOUS DE GIROFLE ET LE POIVRE NOIR ASSOCIÉS À L'ACIDITÉ DE L'ORANGE DONNENT À CE THÉ UN GOÛT SUBTILEMENT ÉPICÉ. UNE TASSE SUFFIT POUR RECHARGER LES BATTERIES... *CETTE RECETTE CONTIENT 60.5% DE THÉ VERT.*

INGRÉDIENTS : THÉ VERT DE CHINE (60,50%)*, ZESTES D'ORANGE*, MORCEAUX DE CANNELLE*, CARDAMOME*, CLOUS DE GIROFLE*, POIVRE NOIR*, FLEURS DE TOURNESOL*, ARÔME NATUREL.*INGRÉDIENT D'ORIGINE BIOLOGIQUE

THÉ VERT FLEURI... 5.50 €

LE THÉ DES AMOUREUX : SAVEUR LAVANDE FRAISE , ORIGINE : **CHINE** , LIBÉREZ VOS ÉMOTIONS AVEC CE DÉLICIEUX THÉ VERT PARFUMÉ À LA ROSE ET À LA FRAISE. UN THÉ VERT SÉDUISANT QUI NE LAISSE PAS INDIFFÉRENT. CE THÉ DÉBORDE DE SAVEURS FRUITÉES QUI SE MARIENT AGRÉABLEMENT À LA FRAÎCHEUR PARFUMÉE DES FLEURS. *CETTE RECETTE CONTIENT 76% DE THÉ VERT.* INGRÉDIENTS : THÉ VERT DE CHINE (76%), RAISINS SECS (RAISIN, HUILE DE TOURNESOL), MORCEAUX DE FRAISE, BOUTONS DE ROSE, ARÔME, POIVRE ROSE, FLEURS DE LAVANDE.

THÉ NOIR FRUITÉ ... 5.50 €

BLACK MANGO : SAVEUR MANGUE, ORIGINE : **CHINE** . UN VÉRITABLE PLAISIR GUSTATIF AU PARFUM EXOTIQUE D'ANANAS ACCOMPAGNÉ D'UNE POINTE FLORALE DE ROSE. UNE RECETTE DE THÉ NOIR SAVAMMENT COMPOSÉE QUI VOUS FERA VOYAGER ! *CETTE RECETTE CONTIENT 80% DE THÉ NOIR.*

INGRÉDIENTS : THÉ NOIR DE CHINE (80%), RAISINS SECS (RAISIN, HUILE DE TOURNESOL), DÉS D'ANANAS (SUCRE DE CANNE, ANANAS, ACIDE CITRIQUE), ARÔME, PÉTALES DE ROSE ROUGE, FLEURS DE BLEUET.

Restaurant Le Tri-Marrants



PLANTES RELAXANTES ... 5.50 €

CAMOMILLE MATRICAIRES – BIO : SAVEUR : DOUCE DE POMME AVEC UN ARRIÈRE-GOÛT LÉGÈREMENT AMER. PROPRIÉTÉS : SOMNIFÈRE ET CALMANTE, AVEC DES EFFETS POSITIFS SUR LA DIGESTION.

- ***ANXIOLYTIQUE, CALMANTE ET SÉDATIVE*** : RELAXE L'ORGANISME, FAVORISE LE SOMMEIL, DIMINUE LA TENSION NERVEUSE AINSI QUE L'ANXIÉTÉ.
- ***DIGESTIVE, STOMACHIQUE ET ANTISPASMODIQUE*** : STIMULE L'APPÉTIT, FAVORISE LA DIGESTION ET APAISE LES SPASMES, LES BALLONNEMENTS, NAUSÉES, VOMISSEMENTS ET COLIQUES.

PARTIE PRÉSENTE DANS LA TISANE : FLEURS DE CAMOMILLE MATRICAIRES CERTIFIÉES BE-BIO-01

INGRÉDIENTS : FLEURS DE CAMOMILLE MATRICAIRES D'EGYPTE : INGRÉDIENT D'ORIGINE BIOLOGIQUE

PLANTES RELAXANTES ... 5.50 €

LADY DODO : SAVEUR TILLEUL FENOUIL, À BASE DE FLEURS D'ORANGER, DE CAMOMILLE ET DE TILLEUL CETTE INFUSION APAISANTE EST IDÉALE À SIROTER LE SOIR POUR SES PROPRIÉTÉS CALMANTES. LE FENOUIL ET LE GINGEMBRE QU'ELLE CONTIENT AIDERONT À LA DIGESTION, QUAND LE TILLEUL ET LA CAMOMILLE APPORTERONT CALME ET SÉRÉNITÉ. UNE COMPOSITION IDÉALE POUR SE PRÉPARER À TOMBER DANS LES BRAS DE MORPHÉE.

INGRÉDIENTS : FENOUIL, FLEURS DE CAMOMILLE, ZESTES D'ORANGE, MORCEAUX DE POMME, DE CANNELLE ET DE GINGEMBRE, FLEURS DE TILLEUL, FEUILLES D'ORTIE ET DE FRAISE SAUVAGE, FLEUR D'ORANGER, CLOUS DE GIROFLE.

ROOIBOS NATURE ... 5.50 €

ROOIBOS – BIO : SAVEUR ROOIBOS , ORIGINE : AFRIQUE DU SUD,

LE ROOIBOS EST UNE PLANTE D'AFRIQUE DU SUD QUI EST RÉCOLTÉE ET TRAITÉE COMME DU THÉ. MAIS ELLE NE CONTIENT AUCUNE THÉINE : VOICI DONC UNE TISANE BIO IDÉALE POUR DÉCOUVRIR OU REDÉCOUVRIR LE BON GOÛT DU ROOIBOS NATURE. LE ROOIBOS EST L'ALTERNATIVE LA PLUS PRISÉE AU THÉ TRADITIONNEL, À CECI PRÈS QU'IL NE CONTIENT PAS DE THÉINE ET QU'IL PEUT DONC SE DÉGUSTER EN SOIRÉE ÉGALEMENT SANS RISQUE D'INTERFÉRER AVEC L'ENDORMISSEMENT.

INGRÉDIENTS : ROOIBOS ROUGE* *INGRÉDIENT D'ORIGINE BIOLOGIQUE

Restaurant Le Tri-Marrants

ALCOOLS & EAUX DE VIE

AMARETTO DI SARONNO ... 8.50 €
AMARETTO GERVIN (BELGIQUE) ... 8.50 €
COINTREAU ... 8.50 €
GRAND-MARNIER ... 8.50 €
MANDARINE NAPOLÉON ... 8.50 €
SAMBUCA MOLINARI ... 8.00 €
EAU DE VILLÉE ... 11.00 €
POIRE WILLIAMS ... 12.50 €
CHARTREUSE "JAUNE " 11.00 €
CHARTREUSE "VERTE"... 12.50 €
COGNAC MARTEL « VS » ... 11.00 €
COGNAC MARTEL « XO » ... 15.00 €
CALVADOS DROUIN « SELECT » ... 11.00 €
CALVADOS DROUIN « RESERVE » ... 13.00 €
CALVADOS DROUIN « VSOP » ... 15.00 €
ARMAGNAC " PRINCE D'ARIGNAC "... 11.00 €
POIRE COGNAC RED LABEL GERVIN ... 11.00 €
POIRE COGNAC BLACK LABEL GERVIN ... 12.50 €
POIRE ORANGE GERVIN ... 11.00 €

GRAPPA

DICO OTTO LUNE ... 8.00 €
LA TRENTINA ... 10.00 €
GIARE AMARONE ... 11.00 €
DÉGUSTATION 3 x 2 CL ... 12.50 €

Restaurant Le Tri-Marrants

COGNAC VS, COGNAC VSOP, COGNAC XO ET COGNAC XXO.

MENTIONS	ÂGE MINIMUM
VS (VERY SPÉCIAL) OU ***	LES COGNACS DONT L'EAU-DE-VIE LA PLUS JEUNE A AU MOINS DEUX ANS.
VSOP (VERY SUPERIOR OLD PALE)	LES COGNACS DONT L'EAU-DE-VIE LA PLUS JEUNE A AU MOINS QUATRE ANS.
XO (EXTRA OLD)	LES COGNACS DONT L'EAU-DE-VIE LA PLUS JEUNE A AU MOINS DIX ANS.
XXO (EXTRA EXTRA OLD)	LES COGNACS DONT L'EAU-DE-VIE LA PLUS JEUNE A AU MOINS QUINZE ANS.

LE CALVADOS

LA FINE CALVADOS

ÉGALEMENT APPELÉE *TROIS ÉTOILES, TROIS POMMES OU VS (VERY SPÉCIAL)*, CETTE EAU-DE-VIE DE POMME EST VIEILLIE DEUX ANS MINIMUMS EN FÛTS DE CHÊNE.

LE CALVADOS VIEUX

VIEILLI AU MOINS TROIS ANS EN FÛTS DE CHÊNE, VOUS LE RENCONTREZ ÉGALEMENT SOUS L'APPELLATION *CALVADOS RÉSERVE*.

LE CALVADOS VSOP

VSOP SIGNIFIE VERY SPÉCIAL OLD PALE, AUTREMENT APPELÉ *VIEILLE RÉSERVE OU VO (VERY OLD)*, CE CALVADOS EST VIEILLI AU MOINS QUATRE ANS EN FÛTS DE CHÊNE, C'EST POURQUOI, SA ROBE ÉVOLUE VERS DES TONALITÉS PLUS SOUTENUES.

LE CALVADOS HORS D'ÂGE

CE CALVADOS, ÉGALEMENT APPELÉ *XO (EXTRA OLD)*, CONNAÎT UN VIEILLISSEMENT DE SIX ANS MINIMUMS EN FÛTS DE CHÊNE.

LE CALVADOS MILLÉSIMÉ

LE MILLÉSIME EST UNE ANNÉE DE RÉFÉRENCE (EXEMPLE : 1988) INDIQUANT QUE LES EAUX-DE-VIE QUI CONSTITUENT LE CALVADOS PROVIENNENT D'UNE SEULE ANNÉE DE RÉCOLTE ET D'UNE SEULE ET MÊME DISTILLATION, CELLE DONT L'ANNÉE EST PRÉCISÉE SUR L'ÉTIQUETTE. GÉNÉRALEMENT, VOUS TROUVEREZ SUR L'ÉTIQUETTE LA MENTION DE L'ANNÉE DE MISE EN BOUTEILLE CAR UN CALVADOS EN BOUTEILLE NE VIEILLIT PLUS, CONTRAIREMENT AU VIN.



LE TRI-MARRANTS
RESTAURANT