

Les Thés d'origine

Thés verts

- Chun Mee (Chine)**
Sourcil du vieil homme. Thé charpenté.
- Thé au jasmin Grand Mandarin (Chine)**
Parfumé au jasmin présenté avec des fleurs entières.
- Gunpowder à la Marocaine (Chine)**
Mélange de thé vert Gunpowder et de menthe.
- Thé vert des Açores (Portugal)**
Thé vert rustique provenant de la seule plantation de thé en Europe. Très faible en théine et doux, riche en anti-oxydants.
- Sencha Natural Leaf (Japon)**
Thé vert du Japon à feuilles pliées.

Thés noirs

- English breakfast (Mélange d'Inde et de Ceylan)**
Subtil mélange de thés de Ceylan et d'Assam BOP.
- Lapsang Souchong Extra (Chine)**
Thé fumé sur des claies avec des racines d'épicea.
- Caravane Chindoo (Chine)**
Thé doux, non fumé, très faible en théine. Idéal pour le soir.
- Ceylan OP Pettiagalla (Ceylan)**
Thé doux et fruité, moelleux, en bouche avec une pointe caramélisée.
- Assam supérieur (Inde)**
Saveur ronde et équilibrée. Liqueur orangée. Thé du matin.
- Grand Yunnan (Chine)**
Thé de grande finesse et goût délicat.
- Darjeeling FTGFOP Himalaya (Inde)**
Liqueur dorée et goût délicat de fruit mûr. Idéal pour le matin.
- Darjeeling Makaibari (Inde)**
Célèbre pour ses "first flush" parmi les meilleures. Liqueur dorée et goût délicat de fruit mûr.

Thés de Formose

- Grand Oolong Fancy**
Thé semi fermenté aux longues feuilles à peine roulées. infusion claire et limpide. Un délice avec du chocolat !

Thés sombres

- Pu-Erh Mandarin**
Thé au goût de terre humide réputé pour abaisser le niveau de cholestérol et aider la digestion.

Thés d'exception

- La fleur de thé - Arche de Jasmin (Thé blanc de Chine)**
70 bourgeons forment ce thé sculpté au jasmin. Une fleur suffit pour obtenir un litre de thé. A l'infusion une "petite arche" de cinq fleurs de chrysanthème apparaît, spectaculaire et délicieux.
- Perle de Jade au Jasmin (Thé vert de Chine)**
Ce thé délicatement parfumé au jasmin est une merveille. Il est constitué par le bourgeon et les deux premières feuilles. Sa liqueur est claire et cristalline. On peut renouveler l'infusion des mêmes feuilles trois fois.

Les Thés aromatisés

Thés verts

- J'aimerais tant voir Syracuse**
Thé vert de Chine. Arômes de mandarine, orange et citron vert.
- Jardins de Mogador**
Thé vert aux arômes de menthe verte et rose.
- Destination Bangkok**
Thé vert de Chine. Arômes de papaye, mangue et litchi.
- Amandine**
Thé vert de Chine. Arômes d'amande et de cannelle.
- Gin Fizz**
Thé vert aux arômes de gingembre, réglisse et citron.
- Rêve de la Martinique**
Thé vert de Chine, morceaux d'ananas et pétales de tournesol. Arômes fruits exotique

Thés noirs

- Reine de Saba**
Thé noir aux arômes d'abricot et de pêche.
- Goût Russe Anouchka**
Thé noir aux arômes d'orange, bergamotte et mandarine.
- Forêt Noire**
Thé noir aux arômes de fruits noirs.
- Vanille de Madagascar**
Arômes de vanille et crème.
- Le Lotus Bleu**
Thé noir. Arômes de fraise et de rhubarbe.
- Spécial Noël**
Thé noir aux arômes de caramel, orange, mandarine et cannelle.
- Le Diable au Corps**
Thé noir aux arômes de fruits rouges.
- Saint Germain des Prés**
Mélange d'Oolong et de thé noir de Chine aux arômes de châtaigne et violette.
- Weekend à Rome**
Thé noir de Chine aux arômes de tiramisu, chocolat et caramel.
- Tchaï**
Thé noir aux arômes de cardamome, épices, gingembre et anis.
- Earl Grey Prince william**
Thé noir aux arômes de bergamote. Typiquement British.
- Le Rouge et le Noir**
Thé noir aux arômes de fruits rouges et noirs.

Thés blancs

- Magie Blanche**
Thé blanc parsemé de boutons de rose et de fleurs de souci, arômes fruits de la passion, pêche et abricot.

