

Amandes & Caramel

8, Place de l'église **Arradon**

Carte Salon de thé

Pour le déjeuner, réservation conseillée

Les cafés

Les traditionnels

on adore les faire...

Espresso	2.00
Allongé	2.00
Café Noisette espresso & nuage de lait	2.10
Décaféiné Espresso	2.20
Décaféiné Allongé	2.20
Double Espresso	3.80
Café Crème allongé & lait chaud	3.50
Café Viennois allongé & chantilly	3.00
Cappuccino espresso, mousse de lait chaud & cacao	4.20

Les chocolats

Les réconfortants

Petit Chocolat chaud	3.50
Grand Chocolat chaud	4.00
Chocolat chaud au Caramel	4.50
Chocolat chaud au lait de coco	5.00

Les viennois

Chocolat Viennois	4.50
Chocolat Viennois Guimauves	5.00
Chocolat Viennois Spéculoos	5.00
Chocolat Viennois Caramel	5.00

Les tendances

et encore plus ceux-là...

Café Latte espresso, lait, mousse de lait	4.50
Latte Caramel espresso, lait, mousse de lait, coulis caramel	5.00
Latte Noisette espresso, lait, mousse de lait, sirop noisette	5.00
Latte Vanille espresso, lait, mousse de lait, sirop vanille	5.00
Flat White double espresso, lait, mousse de lait	5.00
Mocha espresso, chocolat, lait, mousse de lait	4.50

Café de spécialité bio,
torréfié à Ploeren (56) par Krogen
100% arabica

Lait végétal : + 0.80€

Petit pot de lait : + 0.50€

Décaféiné : + 0.20€

Les thés

Retrouvez notre **sélection de thés** à la fin de la carte



déguster
le meilleur
du thé

Une trentaine de références de

Thés verts, Thés noirs, Thé blanc, Oolong,
Infusions, Détox & Rooibos

Les boissons chaudes de saison

Chaï latte 5.00

Chaï latte avoine / amande 5.50

Infusé au thé noir chaï avec une mousse de lait et de la cannelle

Matcha Latte 5.50

Matcha Latte avoine, coco ou amande 6.30
poudre de thé vert matcha

Ube latte 5.50

ube, patate douce violette, sucre de fleur de coco, baie d'aronia

Golden Latte 5.50

lait de coco à la poudre de curcuma, gingembre, poivre & cannelle

Lait Chaud Vanille & Cannelle 4.50

lait et mousse de lait, sirop de vanille, cannelle

Latte Gingerbread 5.50

espresso, lait et mousse de lait, sirop de pain d'épices, cannelle

Pumpkin spice latte 5.50

espresso, lait, sirop de citrouille épiceée, chantilly, cannelle

Lait Végétal : 0.80€
avoine, amande, coco

Coulis Caramel : 0.50€
Sirop Vanille, Noisette : 0.50€
Extra Chantilly : 0.90€

Les boissons fraîches

Les pétillantes

Cidre sans alcool	Maison NOA, Bretagne (22)	4.50	
Un véritable cidre breton désalcoolisé !			
Pétillant Gingembre BIO	Gimber ou Alain Milliat	4.50	
Boisson naturelle au gingembre, citron, herbes & épices			
Kombucha BIO	So Kombucha	4.50	
Boisson fermentée à base de thé, naturellement pétillante			
Menthe & Citron Vert	Cerise & Hibiscus		
Kéfir de fruits BIO	L'atelier Braou, Larmor-Baden	4.50	
Boisson naturellement pétillante, probiotique, sans sucre			
Framboise	Citron	Gingembre	
Cola artisanal	Elixia	4.00	
Breizh Cola		4.00	
Limonades artisanales BIO	Elixia	4.00	
Nature	Menthe Poivrée		
En version Diabolo	Sirop Citron, Fraise, Grenadine, Menthe	4.30	

Les citronnades & infusions glacées

superbement rafraîchissant !

Citronnade maison	4.00
Citronnade maison au gingembre	4.20
Citronnade Citron & Passion	4.50
Infusion Citron vert, gingembre & pomme	4.50

Les jus de fruits

Alain Milliat - 20cl 5.00

Orange	Poire	Fraise
Abricot	Ananas	Myrtille
Mangue	Pêche blanche	Pamplemousse
Pomme	Framboise	Tomate
Orange Pressée ou Citron Pressé		4.50

Les eaux & tonics

Tonic Indian Classic 3.20

Tonic Citron vert & Fleur de sureau 3.20

Plancoët 50cl Plate ou Gazeuse 3.90

Perrier 33cl 3.00

Perrier tranche 33cl 3.30

Sirop à l'eau 2.00 Sirop Citron, Fraise, Grenadine, Menthe

Les mocktails

7.00

Gimber, Pomme ou Gimber Ananas + Perrier

Gimber, pomme, citron + tonic

(Gimber = Concentré de gingembre avec épices)

Le déjeuner

Du Mardi au Samedi - De 12h à 14h

Sur place & à emporter

En dehors des horaires de déjeuner, nous servons uniquement ce que nous proposons dans la vitrine salée

Les tartines 14.00 Base tartine de campagne avec lit de salade
Possible en version sans gluten

Le p'tit poisson

Tartine de Campagne, fromage frais ciboulette, truite fumée, avocat, oeuf bénédicte (sauce hollandaise) pommes, tomates cerises, graines torréfiées, ciboulette & éclats de fruits

Le p'tit boucher

Tartine de Campagne, guacamole maison, poitrine fumée grillée, oeuf sur le plat pommes, tomates cerises, noix de pécan, graines torréfiées, ciboulette & éclats de fruits

Le p'tit veggie

Tartine de Campagne, guacamole maison, légumes cuisinés, oeuf sur le plat, chèvre frais, tomates cerises rôties pommes, tomates cerises, sésame noir, graines torréfiées, ciboulette & éclats de fruits

La p'tite poulette

Tartine de Campagne, guacamole maison, poulet snacké, oeuf sur le plat, fromage frais ciboulette, perles de poivrons pommes, tomates cerises, graines torréfiées, ciboulette & éclats de fruits

L'avocado toast et sa salade composée

Tartine de campagne sans gluten, cream cheese ciboulette, tranches d'avocat pommes, radis, tomates cerises, sésame noir, graines torréfiées & éclats de fruits

Supplément truite fumée +3€ / Supplément œuf +1€

Les bagels avec salade composée 11.00 / seul 7.00

Bagel Poulet Cheddar

avec Guacamole maison, fromage frais ciboulette, tomates, sauce curry, salade

Bagel Truite fumée

avec Guacamole maison, fromage frais ciboulette, oignons, tomates, salade

Bagel Veggie

Guacamole maison, fromage frais ciboulette, tomates, avocat, pommes, crudités, salade

Les quiches

Sélection de parts de quiches

Toutes les recettes de quiches sont présentées dans la vitrine

Quiche avec salade composée 10.00

Les croques

 Accompagnés d'une salade composée

Croque Monsieur	Jambon-Fromage	10.00
Croque Madame	Jambon-Fromage avec un oeuf sur le plat	11.00
Croque Chèvre	Jambon-Fromage & chèvre	11.00
Croque Veggie	Fondue de poireaux & fromage	11.00
Croque Savoyard	Lardons & Reblochon	12.00
Croque Pizza	Jambon, coulis de tomate, champignons & fromage	12.00

Les salades

Arradon 13.00

Salade verte, tomates cerises, avocat, chèvre frais, pommes & crudités graines torréfiées, sésame noir, ciboulette & éclats de fruits

Golfe 14.00

Salade verte, truite fumée, avocat, tomates cerises, pommes, fromage frais ciboulette & citron / graines torréfiées, ciboulette & éclats de fruits

César 14.00

Salade verte, poulet snacké, œuf sur le plat, parmesan, tomates cerises, maïs pommes, graines torréfiées, ciboulette & éclats de fruits

Chèvre 14.00

Salade verte, toasts de chèvre chaud & miel, tomates cerises, pommes, noix de pécan / graines torréfiées, ciboulette & éclats de fruits

Les omelettes

 Accompagnées d'une salade composée

Nature 8.00 / Ciboulette 9.00 / Chèvre 10.00

Jambon & Fromage 11.00

Kid's menu 10.00

Un croque-sourire* ou un Bagel cream cheese & tomates

*Jambon & Fromage

+ un sirop à l'eau + un cookie

Si besoin, veuillez nous préciser vos allergies/intolérances lors de votre commande

Les thés verts

Carte des thés

4,50€

CHINE LONG JING

Le plus délicat et réputé des thés verts nature
Offre une escapade dans les bois avec
son parfum de châtaigne

THÉ VERT SENCHA BIO

Thé japonais, doux et tonique à la fois
aux légères notes végétales

THÉ VERT MENTHE BIO

L'incontournable à tout moment de la journée
Aux feuilles de menthe douce

GRAND JASMIN CHUN FENG

Texture veloutée avec toutes les notes du jasmin
Fleuri et doré

GENMAICHA YAMA

Thé vert Japonais au riz grillé
Une association de notes végétales & torréfiées

THÉ VERT GINGEMBRE-CITRON BIO*

Le duo gagnant pour un thé détox
Citron, Gingembre,
Pomme, verveine & pétales d'hibiscus

THÉ DES ÉTOILES

Pour une belle journée d'automne réconfortante
Marron & fève Tonka

THÉ FRUITÉ*

En route vers les tropiques
Sencha, Fruits exotiques, fruits rouges,
raisin & pétales de roses

THÉ DES VAHINÉS

Appel à l'évasion gourmande dans les îles exotiques
Vanille, Amande & boutons de roses

THÉ DES AMANTS

Le parfumé gourmand & réconfortant
Pomme, Amande, Cannelle, gingembre

THÉ DES ALIZÉS

Une échappée vers les mers turquoises du Sud
Rencontre ensoleillée de la pêche
et de la fleur d'oranger

Carte des thés

4,50€

Les thés noirs

BREAKFAST TEA

Le traditionnel anglais
Particulièrement délicieux avec un nuage de lait
pour respecter la tradition

SRI LANKA SAINT JAMES

Grand jardin prestigieux, dont la réputation
a fait le tour du monde
Infusion légère et cuivrée au goût presque chocolaté

GRAND YUNNAN IMPERIAL

Au parfum miellé pour un réveil en douceur
Fleuri et doux avec beaucoup de bourgeons dorés

THÉ DES LORDS - EARL GREY

So english !
Distingué et bergamoté

GOÛT RUSSE 7 AGRUMES

L'envoûtant cocktail d'agrumes
Séduit tous les amoureux de thé gourmand

CHAÏ IMPÉRIAL

Invitation épiceée
à détourner avec une onctueuse mousse de lait,
selon vos envies
Cardamome, gingembre, baies roses

DÉTOX INDIENNE

Digestion & pouvoir rééquilibrant zesté et épiceé
Curcuma, citron & plante bienfaisante : l'herbe de tulsi

Les autres thés

THÉ DES MOINES

Mélange de thé vert et de thé noir,
à la saveur florale unique
Inspiré d'une recette ancestrale tibétaine

THÉ DES SONGES

Délicieux Oolong (thé semi-oxydé)
Parfumé aux fleurs & fruits exotiques
Carthame, lavande, mauve, écorces de citron

THÉ BLANC

CHINE BAI MU DAN - "PIVOINE BLANCHE"
Célèbre thé blanc de Chine d'une grande finesse
Goût boisé rappelle les fruits mûrs de l'automne
comme la noisette et la châtaigne

Nous préparons les thés & infusions avec précision.

La température de l'eau est adaptée, le grammage du thé est précis
& le temps d'infusion se fait grâce à un sablier.

Les infusions

INFUSION JARDIN DES REINES

Un joli retour aux saveurs d'enfance
Amandes caramélisées et cannelle

INFUSION L'HERBORISTE N°108

Mélange aux vertus relaxantes
Verveine, Orange, menthe

INFUSION JARDIN ANGLAIS

La douceur d'une soirée d'été apaisante
Menthe, fruits jaunes & citronnelle

INFUSION JARDIN TROPICAL

Voyage vers les tropiques
Mangue, ananas, papaye, pêche

INFUSION DÉTOX SCANDINAVE BIO

Les bienfaits détox du bouleau
aux vertus antioxydantes pour un
effet protecteur sur l'organisme
Cranberry & myrtille

INFUSION CAMOMILLE

Aux fleurs de camomille
entières apaisantes

Les rooibos

ROOIBOS DÉTOX SUD AFRICAIN

Délicieux mélange aux notes
gourmandes de mangue africaine (BIO)

ROOIBOS SPICY PASSION

Rencontre étonnante du rooibos et
des épices du chaï indien
Gingembre, cannelle, cardamome

ROOIBOS FRISSON D'AGRUMES

Cocktail énergisant sans théine (BIO)
Orange, pamplemousse, limette,
bergamote & citron

ROOIBOS CARAMEL ÉTOILÉ

Rooibos au délicieux mélange
de citron, caramel & fève de cacao

ROOIBOS DE NOËL

Clous de girofle, baies roses, cardamome,
cannelle, écorces d'orange, gingembre,
pétales de rose

Amandes & Caramel

Salon de thé • Biscuiterie • Épicerie

8 place de l'église

Arradon



@amandesetcaramel

www.amandesetcaramel.com

02 97 13 69 91

Ouvert du Mardi au Samedi

Prix nets en euros, taxes et service compris