



CHAPRISTEA

La carte

NOS PÂTISSERIES MAISON

SCONES

5 €

Les célèbres petits cakes anglais agrémentés de trois ingrédients au choix : crème, pâte à tartiner, confiture de framboise, crème de marron, caramel. Supplément chantilly maison +0,50 €.



BANOFFEE PIE

6,50 €

Biscuit sablé, recouvert de bananes, caramel au beurre salé et d'une couche de double chantilly.



CHEESECAKE AUX MARRONS

6,50 €

Biscuit sablé, recouvert de crème de marron, fromage blanc, mascarpone et crème fouettée. *(disponible d'octobre à avril)*



KEY LIME PIE

6,50 €

Biscuit sablé, recouvert d'une crème de citron vert sous un lit de crème fouettée.



NOS PÂTISSERIES MAISON

PRALICHAT

6,50 €

Croustillant praliné, recouvert d'une mousse au chocolat et d'une ganache sur un biscuit sablé.



CHEESECAKE

6,50 €

Biscuit sablé, recouvert d'une préparation à base de Philadelphia et accompagné au choix d'un coulis framboise, caramel au beurre salé, chocolat ou chocolat blanc.



CHOCOLAT BLANC FRAMBOISE

6,50 €

Biscuit sablé garni de framboise et recouvert d'une ganache au chocolat blanc.



COOKIE GÉANT

4 €

Le célèbre biscuit américain aux pépites de chocolat noir.

Supplément topping caramel et glace vanille + 1,50 €



NOS COUPES GLACÉS

(GLACES ARTISANALES)

8,80 €

BANANA SPLIT

Banane, glace vanille, chocolat, fraise, coulis chocolat, chantilly maison

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Glace chocolat, vanille, coulis chocolat, amandes grillées, chantilly maison

VANILLE CARAMEL

Glace vanille, amandes grillées, caramel au beurre salé, chantilly maison

VANILLE FRAISE

Glace vanille, fraise, coulis framboise, chantilly maison

CAFÉ LIÉGEOIS

Glace café, vanille, coulis chocolat, amandes grillées, chantilly maison



NOS CHOCOLATS MAISON

(33 CL)

CHOCOLAT CHAUD

5 €

CHOCOLAT CHAUD AMANDE

5,50 €

Au lait d'amande (présence de crème dans la ganache)

CHOCOLAT FRAPPÉ

5,50 €

CHOCOLAT AMANDE FRAPPÉ

6 €

AROMATISÉ

+ 0,60 €

Au choix : banane, cannelle, noix de coco, châtaigne, vanille, fleur d'oranger, pain d'épices

Supplément chantilly maison

+ 1 €

NOS BOISSONS FRAÎCHES

SMOOTHIES

7,50 €

Framboises, banane, pomme.

Fraises, abricots, banane, pomme.

Mangue, ananas, banane, pomme.

Fraises, figues, menthe, pomme *

Figues banane, lait d'amande (+ 0,50 €)

JUS DE FRUITS

4,30 €

Pago ACE

Pago Abricot

Pago Orange

Pago Ananas

Pago Multifruit

Pago Mangue

Pago Fraise

Pur jus de pomme

SODA

4 €

Coca cola

Coca cola zéro

Orangina

Schweppes agrumes

ORANGE PRESSÉE 30 cl 5,60 €

THÉ GLACÉ * 4,50 €

CITRONNADE * 4,50 €

EAUX MINÉRALES 3,80 €

Vittel, Perrier, San Pellegrino.

MILKSHAKES 7,50 €

Vanille

Banane

Banane / chocolat

Banane / caramel

Chocolat

Chocolat / framboise

Chocolat / menthe *

Chocolat blanc

Chocolat blanc / framboise Café

Oréo

Noix de coco

Caramel

Violette artisanale

CHANTILLY MAISON + 1 €

* Disponible de mai à septembre

CAFÉS* ET PRÉPARATIONS À BASE DE CAFÉ*

EXPRESSO 2,50 €

DOUBLE EXPRESSO 4 €

CAFÉ ALLONGÉ 2,60 €

CARAMEL
MACCHIATO (20 CL) 4,40 €

Expresso, lait, mousse de lait,
caramel.

CAPPUCCINO (20 CL) 4 €

Expresso, lait, mousse de lait.

CAFÉ LATTE (33 CL) 4,80 €

Double expresso, lait.

CAFÉ VIENNOIS (20 CL) 4,80 €

Double expresso, chantilly mai-
son.

CAFÉ MOCHA (33 CL) 5,40 €

Expresso, chocolat (noir ou
blanc), lait, chantilly.

CAFÉ LATTE
GLACÉ (33 CL) 4,80 €

Double expresso, lait, glaçon.

CAFÉ MOCHA
GLACÉ (33 CL) 5,80 €

Expresso, chocolat (noir ou
blanc), lait, glaçon, chantilly.

CAFÉ FRAPPÉ (33 CL) 4,70 €

Expresso, lait et glaçon frappé.

CAFÉ MOCHA
FRAPPÉ (33 CL) 6 €

Expresso, chocolat (noir ou
blanc), lait, glaçon frappé, chan-
tilly.

SUPPLÉMENT

Chantilly 1 €

Arômes naturels 0,60 €

Au choix : banane, cannelle,
noix de coco, chataigne, vanille,
fleur d'oranger, pain d'épices

**Notre café est un 100% arabica
biologique*

NOS THÉS NOIRS PARFUMÉS

4,80 €

ROCHER COCO BIO

Thé noir coconut et cookie décoré de pétales de rose et de morceaux de framboise, un avant goût du paradis...

THÉ DES NEIGES D'ARGENT

Ce blend Chine et Inde s'habille pour les fêtes de perles de sucre d'argent, de fruits rouges, d'éclats de cardamome et d'écorces d'agrumes.

PAIN D'ÉPICES

Parfums de miel bien-sûr, mais également d'épices, de zestes d'oranges, entourant un blend de thé noir Chine et Afrique, pour ce gâteau à boire qui vous invite au voyage

LA FABRIQUE DES LUTINS

Une cerise croquante, l'orange que l'on pèle, la caresse d'une confiture de lait et la chaleur de la cannelle et de la cardamome....

LA BARBE DU PÈRE NOËL

Un beau décor avec des cubes de fruits, de la cannelle et des vrais pop corn, un goût délicieux, ce thé noir accompagnera bientôt tous vos après-midi de Noël et d'hiver.

AMANDINE BIO

Un thé parfumé très gourmand, un trio amande, cannelle et vanille sur un lit de thé noir.

MÛRE & BASILIC

Des morceaux de mures et de fraises qui s'entremêlent sur une base de thé noir. Une tasse fruitée et gourmande relevée par du basilic qui apporte une touche de fraîcheur !

SÉVILLE

L'extrême fruité de l'orange à croquer adoucit d'amande douce s'associe avec force et subtilité aux épices de cannelle, cardamome, coriandre, poivre rose et girofle.

EARL GREY FLEURS BLEUES

D'une grande subtilité et d'une parfaite élégance, le Earl Grey se couvre ici de fleurs bleues.

FLEUR DE VIOLETTE

Ce thé à la violette est une petite merveille. Parsemé de fleurs, il exalte les senteurs sucrées de la fleur de mars.

SHÉHÉRAZADE

Plongez dans les plaisirs des 1001 nuits et retrouvez les saveurs de datte, raisin, amande, figue, vanille, délice de Sésame, avec de nombreux morceaux de fruits.

ESPRIT D'AUTOMNE

Thé noir parfumé vanille, châtaigne et cannelle pour un tea time entre amis. Un thé rond et des saveurs gourmandes pour ce thé d'automne.

MIEL 1000 FLEURS

Thé de miel au goût puissant et parsemé de fleurs, tradition miel sauvage.

BROWNIE COCO

Une infusion au parfum du grand large où la noix de coco et le grué de cacao se rencontrent pour donner naissance à un méli-mélo de gourmandise. Le tout sur un nuage de guimauve et décoré de pétales de rose.

NOS THÉS VERTS PARFUMÉS

4,80 €

VERT GINGEMBRE CITRON BIO

Une nouvelle recette et plus de peps ! Mélange de Sencha vert de Chine et de citronnelle parfumé de gingembre et de citron.

TAILLE MANNEQUIN

Ce savoureux blend de thé vert sencha de Chine, de gingembre, de myrte citronnée et de lemongrass se combine harmonieusement avec les notes d'oranges douces.

COOKIE SÉSAME ET CAMEL

Dans une version thé vert «wellness» nous vous proposons ici toute la gourmandise de ces délicieux biscuits agrémentés de noix, de caramel et de sésame.

BOLÉRO

Mélange de thé vert signature, où l'on découvre gorgée après gorgée l'élégance et la richesse des arômes des fruits et des fleurs. Tout comme le boléro, une saveur après l'autre fait naître en nous une émotion...

LE SOUFFLE DU GRIZZLI BIO

Un thé à la menthe plus frais que la neige en hiver ! C'est une vague de fraîcheur qui envahit votre bouche en une seconde. Il laisse une belle longueur mentholé.

ROSE DE MAI

Sur un thé vert de Chine on applique un arôme naturel exceptionnel confectionné uniquement avec des variétés de roses anciennes au parfum poudré et intense.

JASMIN DE FRUITS

Plongez dans le plaisir d'un thé vert & blanc délicatement parfumé. Si le mariage Jasmin vanille est une merveille historique, la pointe de fraise du jardin apporte sa fraîcheur tout en délicatesse.

PURPLE RAIN

Des baies entières, morceaux de figue et grands pétales de pivoine, un spectacle pour les yeux ! Un mélange fruité et délicat.

MACARON FRAMBOISE

Vous n'en ferez qu'une bouchée ! Laissez vous surprendre par la saveur nettement identifiable de la framboise, mêlée à une note gourmande d'amande.

LES BÊTISES DE CHARLOTTE

Imaginez une garniture crémeuse et sensuelle de gâteau sur laquelle on aurait déposé une rivière de framboises fraîches... le tout sur un très beau thé vert sencha.

NOS INFUSIONS

4,80 €

LE FINANCIER DE CENTRAL PARK

Retrouvez dans la tasse le parfum envoûtant du financier pistache qui vient de sortir du four avec ses arômes de pomme, de raisin, d'amandes et de miel.

YOGA TEA

Recette Zen, orties piquantes et tonus des épices. Comme son nom l'indique cette tisane aux effets relaxant est idéale pour retrouver sérénité et calme.

DAME BLANCHE

Profondément exotique ! Chips de noix de coco, fruits exotiques et pointe de chantilly ! Un plaisir sain et léger mais gourmand tout de même.

PHILTRE D'AMOUR

Une infusion chic pour se sentir belle. De l'orange et de la fraise, une association très réussie, il n'y a plus qu'à la goûter.

GOJI POWER

Voici les «super fruits» réunient dans cette délicieuse infusion. **Baie de goji, mûre, fraise sauvage et myrtille.**

LA SÉRÉNITÉ DU PHARAON

Infusion de calme et de détente, pour aider à chasser les crises d'angoisse et à retrouver votre sérénité. Toutes les vertus de la camomille, du romarin et de la mélisse, dans un esprit chocolat/orange (éclats de fèves de cacao et écorces de fruits).

LES RIVES DU MISSISSIPPI

Imaginez-vous dans un jardin luxuriant de Louisiane, à l'abri du soleil, en train de siroter cette délicieuse infusion en thé glacé...un mélange sans acidité mais au goût relevé avec de belles tranches d'orange et des morceaux de mangue, d'ananas et de mandarine.

NOS ROOIBOS

4,80 €

ROOIBOS SWEET VANILLA BIO

Pas de blabla, ce rooibos est la définition du plaisir **simple**.
Goûtez au goût savoureux de la vanille et de la stévia en version naturelle. Gourmandise zéro calorie !

CRUMBLE FRUITS ROUGES

Très gourmand, ce rooibos est un véritable dessert aux fruits rouges. Les groseilles, framboises, cranberries, cassis et fraises sont complétés par une délicieuse note d'amande.

L'HERMINE GOURMANDE

Doux, sucré et savoureux...Cro-

quez dans une pomme enrobée d'un coulis de caramel au beurre salé. Ce rooibos fait deviner le goût d'une pâtisserie.

PRALULINE

Ce Rooibos se boit et se mange comme un gâteau. L'amande délicieusement sucré par le sirop d'érable est délicatement équilibrée par la douceur de la vanille.

EARL-GREY FLEURS DE BLEUET

Parsemé de fleurs de bergamote, ce rooibos est le délice des amateurs d'esprit Earl-Grey. A la fraîcheur de l'agrumes, s'ajoute une pointe de crème pour soutenir la rondeur naturelle du Rooibos.

NOS THÉS NATURE

4,80 €

DARJEELING NAMRING UPPER

Un thé noir d'Inde typique, puissant et avec beaucoup de caractère. Pour les amateurs de thés ayant du corps.

JASMIN VERT SUPÉRIEUR BIO

Thé vert réalisé à la manière des Chung Hao, il n'est parfumé qu'avec les fleurs du jasmin.

CHAÏ ET MATCHA

CHAÏ LATTE* 4,80 €

Infusion d'épices (cannelle, gingembre, cardamome, fenouil, grirofle, poivre, badiane), thé noir Darjeeling, lait, mousse de lait.

CHAÏ CHOCOLAT* 5,20 €

Chaï, chocolat, lait, mousse de lait. Gourmandise épicée, plaisir assuré.

DIRTY CHAÏ* 5 €

Chaï, expresso, lait, mousse de lait. Le petit boost qui change tout.

CHAÏ LATTE GLACÉ*

Chaï, glace et lait froid. Fraicheur épicée, tout en légèreté.

MATCHA LATTE 4,80 €

Le classique matcha. Thé matcha, lait, mousse de lait.

MATCHA GLACÉ 4,80 €

Thé matcha, glace et lait froid.

AROMATISÉ + 0,60 €

Au choix : banane, cannelle, noix de coco, châtaigne, vanille, fleur d'oranger, pain d'épices

Supplément chantilly maison + 1 €

* Disponible de septembre à mai

THÉS EN VRAC

Nos thés sont disponibles à la vente en sachets de 70 ou 100 grammes. Prolonger l'expérience Chapristea à la maison...

SACHET DE
70 GRAMMES 8 €

SACHET DE
100 GRAMMES 10 €

NOS THÉS CACAO

4,80 €

CHEVEUX D'ANGE

Un thé d'une infinie finesse, composé d'un thé blanc de Pai Mu tan, d'éclats de fèves de cacao et de morceaux de vanille. Délicat, charmant, doux...

des parfums de caramel, et une infinie douceur de fruits absolument festive.

PRALINE PISTACHE

Un thé expressif aux arômes résolument modernes, parsemé de pistache très étonnante par la force de ses arômes gourmands. C'est un thé délicat et équilibré, sa composition est simple mais pour le moins efficace.

FÉE CLOCHETTE

Sur une composition de thés noirs de Chine et d'Inde, retrouvez des saveurs de chocolats,

Au Chapristea nous sommes attaché à vous proposer chaque jour des produits frais et fait maison en utilisant des matières premières de qualité. De nos pâtisseries à nos plats salés en passant par nos coulis, caramel, fonds de tarte ou pain de mie, tout est préparé sur place et de façon artisanale.

Tous les oeufs utilisés dans nos préparations sont issus de poules élevées en plein air.

*Vous avez aimé votre expérience au Chapristea ?
N'hésitez pas à partager votre expérience sur Google ou Tripadvisor !*

WIFI GRATUIT

code : chapristea



Merci

DE VOTRE VISITE !