



CHAPRISTEA

La carte

NOS PÂTISSERIES MAISON

SCONES

4,50 €

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

5,50 €

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



CHEESECAKE AUX MARRONS

5,50 €

Biscuit sablé, recouvert de crème de marron, fromage blanc, mascarpone et crème fouettée.



KEY LIME PIE

5,50 €

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



NOS PÂTISSERIES MAISON

PRALICHAT

5,50 €

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



CHEESECAKE

5,50 €

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

5,50 €

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



COOKIE GÉANT

3,50 €

Le célèbre biscuit américain aux pépites de chocolat noir.



NOS COUPES GLACÉS

7,80 €

BANANA SPLIT

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

CHOCOLAT LIÉGEOIS

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

VANILLE CAMEL

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

5,60 €

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

CHOCOLAT FRAPPÉ

5,50 €

CHOCOLAT AMANDE FRAPPÉ

6,00 €

AROMATISÉ

+ 0,60 €

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

NOS BOISSONS FRAÎCHES

SMOOTHIES

6,80 €

Framboises, banane, pomme.

Fraises, abricots, banane, pomme.

Mangue, ananas, banane, pomme.

Fraises, figues, menthe, pomme.*

Figues banane, lait de noisette (+0,50€)*

JUS DE FRUITS

3,80 €

Pago ACE

Pago Abricot

Pago Orange

Pago Ananas

Pago Multifruit

Pago Mangue

Pago Fraise

Pago Banane.

Pur jus de pomme bio

SODA

3,50 €

Coca cola

Coca cola zéro

Orangina

Schweppes agrumes.

**De mai à septembre*

ORANGE PRESSÉE

4,50 €

THÉ GLACÉ*

3,50 €

CITRONNADE*

3,50 €

EAUX MINÉRALES

3,20 €

Vittel, Perrier, San Pellegrino.

MILKSHAKES

6,80 €

Vanille

Banane

Banane / chocolat

Banane / caramel

Chocolat

Chocolat / framboise

Chocolat / menthe

Chocolat blanc

Chocolat blanc / framboise

Café

Oréo

Noix de coco

Caramel

Violette

CHANTILLY MAISON

+0,80 €

CAFÉS* ET PRÉPARATIONS À BASE DE CAFÉ*

EXPRESSO 2,30 €

DOUBLE EXPRESSO 3,80 €

CAFÉ ALLONGÉ 2,40 €

CARAMEL
MACCHIATO (20 CL) 3,50 €

Expresso, lait, mousse de lait,
caramel.

CAPPUCCINO (20 CL) 3,40 €

Expresso, lait, mousse de lait.

CAFÉ LATTE (33 CL) 4,30 €

Double expresso, lait.

CAFÉ VIENNOIS (20 CL) 4 €

Double expresso, chantilly mai-
son.

CAFÉ MOCHA (20 CL) 4,80 €

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

CAFÉ LATTE
GLACÉ (33 CL) 4,80 €

Double expresso, lait, glaçon.

CAFÉ MOCHA
GLACÉ (33 CL) 5,30 €

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

CAFÉ FRAPPÉ (33 CL) 4,60 €

Expresso, lait et glaçon frappé.

CAFÉ MOCHA
FRAPPÉ (33 CL) 5,80 €

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

SUPLÉMENT

Chantilly 0,80 €

Caramel, cannelle, banane, noix
de coco, chataigne, vanille, fleur
d'oranger, pain d'épices 0,60 €

**Notre café est un 100% arabica
biologique*

NOS THÉS NOIRS PARFUMÉS

4 €

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....

AMANDINE BIO

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

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.

FRUITS DES ÎLES

Direction les Antilles ! Un thé parfumé Ananas, banane et noix de coco.

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.

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.

NOS THÉS VERTS PARFUMÉS

4 €

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 CARAMEL

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.

SYMPHONIE PASTORALE

Thé vert de Chine de type sencha traditionnel, accompagné de nombreuses saveurs estivales et pastorales. Violette, fruits rouges, fruits noirs, sureau en baies, pétales...

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.

SENGHA FRAISE ET THYM BIO

Un mélange de thé vert, de plantes, de fruits et de baies ou

la fraise et la baie d'argousier sont délicatement relevées par le thym... Un véritable jardin anglais.

SENGHA POMME GINGEMBRE

Frais, rond, aromatique et sucré. Pomme, gingembre, feuille de mûre parsemés sur un lit de thé vert et un soupçon de thé blanc.

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 €

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.

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.

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.

NOS THÉS CACAO

4 €

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...

FÉE CLOCHETTE

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

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.

NOS ROOIBOS

4 €

Appelé thé rouge à cause de la couleur pourpre de ses feuilles, le rooibos provient en réalité d'un petit arbuste d'Afrique du sud. Sans théine, avec une teneur en tanins très faible, le rooibos est une boisson qui combine des vertus antioxydantes avec un effet diurétique moindre.

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 !**

ROOIBOS MILKSHAKE FRAISE BIO

Plante d'Afrique du sud parfumée au bon goût de fraise d'été, avec la rondeur latte d'une pointe de crème. Un délice !

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. Pour un moment de plaisir parfait !

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 €

DARJEELING NAMRING UPPER

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

YUNNAN EXTRA FRUITÉ

Thé de Yunnan singulier, notes boisées traditionnelles s'accompagnant sur cette sélection riche en bourgeons d'une pointe fruitée surprenante.

THÉ VERT BANCHA BIO

Un bancha doux et minéral très bien travaillé avec des notes légèrement herbacées.

CHUNMEE BIO

A la fois simple et présent, ce thé Chunmee se situerait entre le corsé d'un Gunpowder et le côté très végétal d'un Sencha. Ce thé équilibré révélera des notes très fines en infusion brève.

JASMIN VERT SUPÉRIEUR BIO

Thé vert réalisé à la manière des Chung Hao, il n'est parfumé qu'avec les fleurs du jasmin. Le jasmin est depuis toujours associé au thé comme fleur de référence. En Chine, on le consomme exclusivement sur thé vert, pour l'association de fraîcheurs qu'il propose.

NOS 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

6,50 €

SACHET DE
100 GRAMMES

8 €

NOS PLATS MAISON

12 €

GRATIN CHÈVRE AUBERGINE

Aubergines grillées, fromage de chèvre, sauce tomate basilic et parmesan. Servi en cassolette avec une salade.

CHEESECAKE AU SAUMON

Biscuit sablé, saumon fumé, citron, aneth, Ricotta & Philadelphia. Accompagné d'une salade.

OEUFs COCOTTE AUX POIREAUX

Oeufs cocotte, fondue de poireaux aux échalottes et vin blanc, crème et fourme d'ambert. Servi en cassolette avec une salade.

NOS SALADES COMPOSÉES

12 €

CHARNIVORE

Jeunes pousses de salade, mozzarella di buffala, tomates, jambon Serrano, toasts pesto/mozzarella di buffala.

POISSON-CHAT

Jeunes pousses de salade, mozzarella, tomates, saumon fumé, toasts pesto/mozzarella di buffala.

VÉGÉTARIENNE

Jeunes pousses de salade, tomates, mozzarella di buffala, concombre, noix, amandes, choux rouge, carotte, toasts pesto/mozzarella di buffala.

NOS QUICHES MAISON

11 €

CHAPRISTEA

Moutarde, pesto, oignons caramélisés au miel, tomates cerises, mozzarella, crème, oeufs. Accompagné d'une salade.

LORRAINE

Lardons, moutarde, oignons caramélisés, emmental, crème et oeufs. Accompagné d'une salade.

NOS CROQUES MAISON (SAUF LE WEEK END) 10 €

CROQUE-MAGRET

Magret de canard fumé, composé d'oignons, fromage de chèvre, crème et pain de mie maison. Accompagné d'une salade.

CROQUE-MONSIEUR

Moutarde, jambon, crème, cheddar et pain de mie maison. Accompagné d'une salade.

NOS BRUNCHS (SAMEDI ET DIMANCHE) 20 €

BRUNCH À L'ANGLAISE

Saucisse, bacon, œufs brouillés, baked beans, tomate au four, champignons poêlés, salade, scones confiture & crème, orange pressée, boisson chaude (café, café au lait, chocolat chaud, thé).

BRUNCH VÉGÉTARIEN

Croque cheddar, salade composée, baked beans, œufs brouillés, tomate au four, champignons, scones confiture & crème, orange pressée, boisson chaude. (café, café au lait, chocolat chaud, thé).

NOS FORMULES (HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS)

UN PLAT MAISON OU UNE SALADE + UNE PÂTISSERIE
15 € (CAFÉ + 1 €)

UNE QUICHE MAISON + UNE PÂTISSERIE
14 € (CAFÉ + 1 €)

UN CROQUE MAISON + UNE PÂTISSERIE
13 € (CAFÉ + 1 €)

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 !