



jardin du thé



PRÉSENTATION DU JARDIN

Du comptoir au salon de thé
1 et 2 Rue Millet
38000 Grenoble
+33 476 27 09 45
Site : www.jardin-du-the.com

Ouvert du lundi au samedi de **09h30 à 20h00**

Salon : dernière prise de commande **19h00**

Salon

Novices, connaisseurs, passionnés, curieux, vous pourrez déguster un thé dans notre sélection de plus de 400 thés en les accompagnants de pâtisseries maison spécialement concoctées avec amour et gourmandise par notre pâtissier.

Vous retrouverez également des thés glacés maison, des lattes, des formules petit-déj' et brunch pour le midi.

Sélection de thé

Notre gamme de thé évolue et s'élargit notamment au gré des saisons. Nous cherchons et choisissons nos thés parmi un grand nombre d'importateurs. Notre expérience et expertise nous permettent d'affiner notre sélection en permanence.

Régulièrement, nous proposons des cartes d'éditions limitées en accord avec les saisons et les opportunités. Le Jardin crée également certaines compositions uniques.

Boutique

Plus de 400 thés sont disponibles à la vente en vrac. Vous retrouverez également tous les ustensiles nécessaires à l'art du thé (théières, mugs, boîtes, sabliers, filtres...). Sans oublier les conseils avisés de nos vendeurs passionnés pour une utilisation et une dégustation optimales !

HISTORIQUE DU JARDIN

Le Jardin du thé, maison grenobloise a été créé par deux frères - Mathias et Gaël Le Gloan - en juin 2005, avec la volonté de proposer un large choix de thés de qualités à la vente et à la consommation dans une ambiance conviviale et naturelle.

Le thé étant souvent une boisson mise de côté, l'idée du jardin était de mettre le thé en avant et de le faire découvrir à sa juste valeur. En effet, cette boisson est la plus consommée au monde après l'eau.

A l'ouverture en 2005, la boutique proposait 120 thés et une petite sélection d'ustensiles autour du thé.

En 2006, l'extension du Jardin permet de doubler sa surface et le nombre de références.

En 2015 le jardin s'est encore agrandi, la partie boutique s'est déplacée juste en face du salon permettant ainsi une sélection encore plus importante et un agrandissement de la partie salon dédiée désormais à la dégustation sur place ou à emporter avec une terrasse de chaque côté de la rue.

Aujourd'hui, le jardin du thé compte plus de 300 thés disponibles en dégustation et à la vente dont des éditions rares et limitées. Une grande sélection qui ne cesse de s'affiner grâce à notre expérience, mais également grâce à **VOUS !**

Tout ceci avec une seule priorité : vous proposer le thé qui vous correspond ! Nous voulons partager notre amour pour le thé avec nos clients.

INFOS PRATIQUES

*Tous nos thés sont disponibles à la vente
comme à la consommation*

Boutique

Le prix de vente de thé en vrac est susceptible d'évoluer avec le temps en fonction des prix du marché.

Vous pouvez venir directement avec vos propre contenant ou réutiliser nos sachets pour vos recharges et nous appliquerons une remise de 20 centimes d'euros par récipient remplis.

Salon

Plus de 400 thés chauds sont disponibles **sur place** ou **à emporter** ainsi que toutes nos pâtisseries et thés glacés.

Entrée et toilettes accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Connexion **Wi-Fi gratuite** (demandez le mot de passe au serveur)

Le prix à la consommation est pour une théière de 55cl soit 2 tasses.

Les expos

Le Jardin est aussi un lieu culturel qui propose des expositions. Le Jardin prête ses murs aux artistes en herbe ou confirmés.

NOTRE CARTE, UNE INVITATION AU VOYAGE...

Un thé c'est une couleur, une saveur d'origine ou parfumée et un pays. Nous avons élaboré cette carte pour vous guider à travers contrées et jardins de thé :

Présentation du Jardin du thé	3
Historique du Jardin du thé	4
Infos pratiques	5
Sommaire	6

Thés naturels (page 7 à 43)

Thés noirs	9
Thés verts	20
Thés blancs	29
Oolongs	32
Thés jaunes	37
Thés fumés	39
Thés Pu Erh	42

Thés parfumés (page 44 à 63)

Thés noirs	46
Thés verts	51
Thés blancs	57
Oolongs	59
Maté	61

Sans théine (page 64 à 76)

Rooibos	65
Honeybush	69
Mélange de plantes	70
Mélange de fruits	73
Hibiscus	75

THÉS

NATURE



THÉS NOIRS

CHINE

Comme une invitation au voyage, les thés noirs prennent le nom de leurs provinces d'origines. Appelé thé rouge en Asie, où l'on parle de la couleur de l'infusion, le thé noir possède des feuilles de couleur sombre qui lui ont donné son nom en occident. La principale caractéristique est la durée de l'oxydation des feuilles qui est beaucoup plus longue que pour les autres types de thés. La liqueur charpentée conserve sa saveur pendant plusieurs années. Les thés noirs de Chine ont moins d'amertume et sont plus faibles en théine que leurs voisins indiens.

GOLDEN DRAGON GUANGXI

Thé noir cultivé dans la région de Guangxi au Sud de la Chine. La présence des bourgeons de thés (feuilles dorées) offre une certaine rondeur. Caractère épicé et belle longueur en bouche. Idéal pour le matin.

7,20 € / 100g - 4,00 € / 50g

Infusion : 4 à 5 min à 90°C

KEEMUN OP BIO

Thé noir de la province chinoise de l'Anhui et est un thé doux et finement aromatique avec une feuille de sinensis magnifiquement travaillée. La couleur de la tasse est rouge-brun et le bouquet est doux-épicé avec une très légère note fumée.

5,40 € / 100g - 3,10 € / 50g

Infusion : 4 à 5 min à 90°C

YUNNAN SUPÉRIEUR BIO

Thé noir aux fines feuilles brunes et régulières. La liqueur en tasse est sombre avec des reflets orangés. Le goût parfumé possède de légères notes terreuses et de tabac avec une faible amertume. Très accessible, le Yunnan est souvent bu comme thé du matin, il peut néanmoins s'apprécier toute la journée.

8,20 € / 100g - 4,50 € / 50g

Infusion : 4 à 5 min à 90°C

GOLDEN MONKEY

Thé noir cultivé dans la région de Guangxi au Sud de la Chine. La présence des bourgeons de thés (feuilles dorées) offre une certaine rondeur. Caractère épicé et belle longueur en bouche. Idéal pour le matin.

19,00 € / 100g - 9,90 € / 50g

Infusion : 4 à 5 min à 90°C

YUNNAN D'OR

Thé noir récolté au début du printemps dans le district de Lin Cang. Les feuilles torsadées et les nombreux bourgeons qui le composent vous offrent un thé long en bouche avec de légères et délicates notes de miel. Un thé puissant d'exception pour les amateurs de thé chinois.

19,80 € / 100g - 9,90 € / 50g

Infusion : 4 à 5 min à 90°C



INDE

Darjeeling

Comme une invitation au voyage, les thés noirs prennent le nom de leurs provinces d'origines. Appelé thé rouge en Asie, où l'on parle de la couleur de l'infusion, le thé noir possède des feuilles de couleur sombre qui lui ont donné son nom en occident. La principale caractéristique est la durée de l'oxydation des feuilles qui est beaucoup plus longue que pour les autres types de thés. La liqueur charpentée conserve sa saveur pendant plusieurs années. Les thés noirs de Chine ont moins d'amertume et sont plus faibles en théine que leurs voisins indiens.

Les récoltes

First flush (récolte du printemps) : un thé léger aux notes fleuries. Récolte de mars à avril.

In Between : récolté entre le printemps et l'été, le thé possède des caractéristiques à mi-parcours entre la first et la second flush.

Second flush (récolte d'été) : un thé puissant et épicé aux notes de muscat mûr.

Monsoon ou Rains (récolte pendant la mousson) : Une récolte peu recherchée à la qualité très aléatoire.

Autumnal flush (récolté après la saison des pluies) : Cette récolte moins épicée et délicate possède une liqueur sombre et un arôme puissant.

Darjeeling first flush (récolte de printemps)

Thé noir où la première récolte de l'année est fortement dépendante de la météo. Celle-ci a généralement lieu à la mi-mars, juste après les pluies de printemps. Produits en quantités très limitées, les Darjeeling de printemps sont très recherchés. Légers, fleuris et délicats ils possèdent une très grande richesse aromatique. Un thé qui peut être apprécié par les amateurs de thé vert pour sa fraîcheur.

Ces thés sont disponibles au printemps selon l'arrivage. N'hésitez pas à nous demander.

DARJEELING MUSCATEL BIO

3rd flush

Thé noir récolté à l'automne. Ce Darjeeling est apprécié par son côté soutenu et ambré tout en conservant les saveurs boisées et muscatées caractéristiques de la région.

6,80 € / 100g - 3,80 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 90°C

DARJEELING SINGELL BIO

2nd flush FTgfop1

Thé noir de la récolte d'été du jardin de Singell. Il offre une tasse foncée dont la liqueur aux notes boisées et rondes nous donne une belle entrée en matière dans la magnifique région qu'est celle de Darjeeling. Un thé de caractère avec une belle longueur en bouche.

6,00 € / 100g - 3,40 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 90°C

Assam

La province d'Assam est située dans la vallée du Brahmaputra à moins de 200 km à l'est de Darjeeling. Cette partie du nord-est de l'Inde subit de fortes précipitations durant la période de la mousson (et une température d'environ 40 degrés). Ce climat contribue au goût de malt unique. Les jardins de l'Assam offrent des thés puissants, aux saveurs franches et aux arômes prononcés. Producteur principalement de thés noirs, ses qualités en font la base de tous les mélanges traditionnels dit "English Breakfast". Ils supportent bien évidemment le fameux "nuage de lait", cher à nos voisins anglais. Tonifiant les "Assam" sont souvent consommés dans le cadre du petit-déjeuner. La région d'Assam est devenue, aujourd'hui, une des plus grandes régions productrices du thé au monde.

ASSAM CTC

Thé noir composé de feuilles de thé concassées puis roulées, son aspect est celui de toutes petites perles noires. L'infusion rapide peut être adoucie avec du lait. C'est un thé basse altitude qui possède un arôme corsé et fruité et offre une infusion brun-rouge. Idéal pour le matin, c'est aussi une excellente base pour préparer le chaï indien aux épices tel que celui que nous préparons pour vous : "Chaï du Jardin".

8,20 € / 100g - 4,50 € / 50g

Infusion : 2 à 4 min à 90°C

ASSAM JAMGURI BIO

Ce thé aux feuilles brisées dégage des parfums de caramel et d'épices. Long en bouche avec de belles notes boisées.

6,40 € / 100g - 3,60 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 90°C

ASSAM MOKALBARIE

FTGFOP1

Thé noir élaboré avec soin depuis près d'un siècle dans ce célèbre jardin. Il se caractérise par ses feuilles entières et riches en pointes dorées, sa liqueur au caractère malté possède des notes de miel et de tabac. Il est apprécié des amateurs de thés riche en tanins mais sans amertume.

11,80 € / 100g - 6,30 € / 50g

Infusion : 4 à 5 min à 90°C

ASSAM MANGALAM

FTGFOP

Thé noir provenant d'un jardin très réputé de dimension moyenne, les feuilles sont longues et régulières, riches en pointes dorées. Sa liqueur douce est très légèrement épicée, idéal pour le matin.

7,80 € / 100g - 4,40 € / 50g

Infusion : 4 à 5 min à 90°C

AUTRES...

KARAKUNDAH BIO

FTGFOP1

Thé noir du sud de l'Inde aux notes boisées comme un Ceylan et épicées comme un Assam mais somme toute très classique et agréable pour le petit déjeuner.

6,80 € / 100g - 3,80 € / 50g

Infusion : 4 à 5 min à 90°C

NÉPAL

Pays enclavé de l'Himalaya, l'est du Népal possède des conditions climatiques et géographiques similaires à celle de Darjeeling. Les thés qui y sont produits sont très proches de leur célèbre voisin du sud avec leurs liqueurs cuivrées et leurs notes de muscat.

NÉPAL ILLAM BIO

SFTGFOP1 SF

Thé noir à l'aspect fauve, il possède les caractères d'un Darjeeling second flush mais se caractérise par un nez plus fleuri ainsi qu'une légère astringence

8,00 € / 100g - 4,40 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 90°C

Retrouvez des thés noirs du Népal dans nos sélections du moment

SRI LANKA CEYLAN

Le Sri Lanka a conservé le nom de "Ceylan" comme label de qualité pour l'exportation de ses thés. Dans un premier temps, l'île fut destinée à la culture du café, mais un champignon nocif, qui en décima la plupart des plantations, couplé avec l'invention par James Taylor de la première machine à rouler les feuilles, le Sri Lanka est devenu l'un des principaux pays producteurs au monde. Surnommée "L'île au thé", l'humidité, les températures et les précipitations y sont très favorables. Les plantations se répartissent en trois catégories en fonction de leurs altitudes, sachant que les plus hautes récoltes sont les réputées. Le Sri Lanka produit des thés verts et blancs. Toutefois ce pays est renommé surtout pour la qualité de ses thés noirs : les célèbres Orange Pekoe plus communément appelés "Ceylans".

CEYLAN SAINT JAMES

FOP

Thé noir du Sri Lanka composé de feuilles sombres aux reflets cuivrés. Le thé Saint James FOP (Flowery Orange Pekoe) a toutes les caractéristiques du « Ceylan » : une infusion rouge-orangée ainsi qu'un goût franc et légèrement tannique d'une douce astringence.

6,00 € / 100g - 3,40 € / 50g Infusion : 4 à 5 min à 90°C

CEYLAN PETTIAGALLA

OP

Thé noir du Sri Lanka à grandes feuilles aux reflets de bronze. Son arôme rond et moelleux surprendra les amateurs d'Orange Pekoe par sa très faible acidité et son parfum chocolaté. C'est le plus doux de nos Ceylans.

5,60 € / 100g - 3,30 € / 50g Infusion : 4 à 5 min à 90°C

CEYLAN IDULGASHENA BIO

OP

Thé noir aux feuilles roulées et étirées provenant du jardin d'Idulgashena dans la région d'Uva au Sri Lanka. Doux en bouche.

5,80 € / 100g - 3,30 € / 50g Infusion : 4 à 5 min à 90°C

CEYLAN VITHANAKANDE

FBOPF

Le jardin Vithanakande (district de Ratnapura) est ce qui se fait de meilleur en low grown (thé qui pousse à basse altitude) au Sri Lanka. Les feuilles sont accompagnées de nombreux bourgeons. Légèrement épicé, aromatique, on discerne également des notes de miel.

12,60 € / 100g - 6,70 € / 50g

Infusion : 4 à 5 min à 90°C

VIETNAM

La culture du thé au Vietnam trouve ses racines dans un passé ancien mais connaît ces dernières années un essor spectaculaire, propulsant le pays parmi les 10 premiers producteurs mondiaux. De plus en plus de variétés sont créées allant du thé noir, proche des standards indiens, au thé vert en passant par des oolongs de plus en plus réputés. Si au Viêt Nam l'art du thé se fait en toute simplicité : l'accueil autour d'une tasse est toujours un moment très chaleureux.

VIETNAM BIO

FBOPF

Thé noir aux feuilles brisées, contenant des bourgeons. Un thé robuste, puissant à la liqueur orangée qui rappelle les thés indiens du type Assam.

7,40 € / 100g - 4,10 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 90°C

TAIWAN

Les thés de Taiwan également connus sous le nom de thés de Formose sont très réputés. L'île a été annexée par la Chine au XVIIème siècle et beaucoup de ses cultivateurs sont venus implanter de nouveaux jardins dans les régions montagneuses de Taiwan. Aujourd'hui l'île est très populaire pour ses thés haut de gamme notamment les Oolongs.

HONEYBLACK

Thé noir de la côte est de Taiwan. Après avoir été grignotées par des sauterelles, les feuilles de thé s'arrêtent de pousser et prennent une forme roulée. Le mélange de la salive des sauterelles et du jus de la plante donnera une unique saveur mielleuse au thé dont l'arôme est fleuri et rond.

8,20 € / 100g - 4,50 € / 50g

Infusion : 4 à 5 min à 90°C

KENYA

Le thé a été introduit en Afrique à la fin du XIXe siècle. L'influence anglaise au Kenya fit de ce pays une plaque tournante du thé en Afrique dès le milieu des années 1920. Le Kenya est aujourd'hui au 4ème rang des producteurs mondiaux. Le pays produit surtout des thés broyés dit CTC.

KENYA

FBOP SUPÉRIEUR RAGATI

Thé noir du Kenya cultivé dans la forêt d'Aberdare sur d'anciennes terres volcaniques. Il vous offre une tasse ronde et puissante aux notes minérales.

7,80 € / 100g - 4,30 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 90°C

ROYAUME- UNI

Bien que ne possédant pas de plantations sur son propre territoire la Grande-Bretagne est un acteur majeur du développement du thé à travers son implantation dans ses anciennes colonies comme l'Inde ou le Sri Lanka et son commerce vers l'Europe et les Etats Unis. Les "thés anglais" ou "Breakfast Teas" sont un héritage de cette période de l'histoire. Ces thés sont historiquement des mélanges "blends" de thés indiens et de Ceylan. Ils sont souvent corsés et supportent un nuage de lait of course !

ENGLISH BREAKFAST BIO

Alliance de thés « broken » de Ceylan, d'Assam et de Darjeeling. Le thé idéal pour commencer la journée. Ce thé supporte très bien un peu de lait.

5,80 € / 100g - 3,30 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 90°C

MÉLANGE GALLOIS BIO

Thés noirs broyés puis transformés à la manière CTC. Goût puissant et pouvant facilement se marier avec une pointe de lait, idéal pour le petit déjeuner.

4,80 € / 100g - 2,80 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 90°C

MAIS CTC QU'EST-CE QUE ÇA VEUT DIRE ?

CTC signifie Crush, Tear and Curl (écraser, déchiqueter et rouler). Il s'agit d'un procédé de conditionnement. Les CTC donnent une infusion riche et rouge foncée.



THÉS VERTS

CHINE

Les thés verts, les plus populaires en Chine, ont été consommés comme boisson et médicament dans la plupart des pays d'Asie depuis plus de 3000 ans. Ils sont aujourd'hui de plus en plus répandus en Occident où leurs bienfaits sont recherchés. La grande différence de fabrication provient de la phase d'oxydation qui doit être minimale. Pour ceci les feuilles sont chauffées juste après la récolte par divers procédés variant selon les régions. La date des récoltes, la sélection des feuilles et les façons dont elles sont travaillées permettent aux thés de prendre ainsi des saveurs et des goûts différents. Les thés verts, généralement fabriqués à partir de jeunes pousses délicates, se caractérisent par leur fraîcheur et leur goût végétal.

Conseil d'infusion : Utiliser une eau de qualité à température modérée (80°C) avec une infusion moyenne de 3 minutes.

Il est conseillé de le boire sans sucre et sans lait.

GUNPOWDER - TEMPLE OF HEAVEN BIO

Thé vert originaire de la province du Zhejiang, le Gunpowder est un des thés verts les plus connus en Occident qui sert de base au fameux "thé à la menthe". Les feuilles sont flétries, passées à la vapeur, roulées en perles et enfin séchées. Cet aspect lui a donné son nom de poudre à canon. "Temple of heaven" est une qualité de Gunpowder très aromatique à la feuille légèrement ouverte. Ce thé est assez court en bouche, vif, astringent et frais.

4,20 € / 100g - 2,90 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 80°C

CHUN MEE BIO

Thé vert appelé "sourcils de vieil homme" en raison de la forme de ses petites feuilles légèrement torsadées. Très populaire, ce thé originaire du Jiangxi est aujourd'hui cultivé dans toute la Chine. Avec son goût franc et sa liqueur claire, le Chun Mee est une bonne alternative au Gunpowder pour préparer le thé à la menthe.

Son goût unique allie force et saveurs subtiles tout en conservant une sensation de fraîcheur.

5,40 € / 100g - 3,10 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 80°C

MAO FENG BIO

Thé vert originaire de la province d'Anhui, il se compose de feuilles légèrement torsadées, longues et fines, d'un vert profond. Son infusion, à la liqueur verte de jade, possède beaucoup de douceur et des notes végétales très présentes. Il est parfait pour commencer à apprécier les saveurs d'un thé vert nature.

9,60 € / 100g - 5,20 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 80°C

LUNG CHING - PUIT DU DRAGON BIO

Thé vert d'une liqueur assez claire, il donne un équilibre entre la fraîcheur végétale des premiers instants, suivi d'un goût plus rond et boisé et d'une belle longueur en bouche. Ce Lung Ching Bio se démarquera des autres Lung Ching par une douceur supplémentaire, il faudra une certaine habitude pour déceler leurs différences. Il peut également rappeler des notes de châtaigne.

12,60 € / 100g - 6,70 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 80°C

ANHUI CUI YA BIO

Thé vert originaire de la province d'Anhui. Sa feuille est entière, légèrement torsadée, de couleur uniforme. Riche en bourgeons, il donne une belle tasse jaune pâle, limpide et finement fleurie, on peut même y déceler des notes de légumes.

Faible en amertume mais puissant en bouche, il se rapprochera du thé vert Mao Feng en ajoutant une élégance complexe.

18,00 € / 100g - 9,40 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 80°C

PI LO SHUN

Thé vert de la province de Jiangsu à la feuille finement bouclée, verte pâle et revêtue d'un fin duvet blanc. Il jouit en Chine d'une grande renommée de part son arôme raffiné et légèrement fleuri et ses notes végétales.

28,00 € / 100g - 12,90 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 80°C

JAPON

L'histoire du thé au pays du soleil levant, même si certaines traces antérieures existent, ne se développa réellement qu'à partir du XI^{ème} siècle. C'est un moine, de retour de Chine, qui en importa le procédé de fabrication. A cette époque, l'oxydation des feuilles est stoppée après un subtil passage à la vapeur. Cette méthode a ensuite complètement disparue de Chine faisant alors du Japon le conservateur d'un procédé unique qui caractérise aujourd'hui ses productions. Les thés japonais sont presque exclusivement des thés verts. Ils offrent de multiples visages selon les modes de cultures, de transformations et de leurs régions d'origines. Les exportations ont été une part importante de l'économie du pays par le passé. Aujourd'hui elles sont limitées en raison d'une consommation locale très forte.

BANCHA

Thé vert léger, il se déguste toute la journée car faible en théine. C'est un thé du quotidien fait à partir de grandes feuilles récoltées en automne sur un niveau plus bas du théier. Il est parfait pendant les repas, ainsi que pour s'initier aux thés japonais tout en douceur.

7,80 € / 100g - 4,30 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 80°C

HOUJICHA

Thé vert japonais grillé très populaire et souvent bu quotidiennement en accompagnant des plats salés. Le Hojicha est réalisé à partir d'un Banacha qui a été grillé, ce qui donne à la feuille une couleur brune caractéristique. On obtient de cette manière un thé très parfumé, rappelant les notes du café, avec une forte note sucrée, au goût léger, et parfois une très légère et agréable amertume dépourvue de toute astringence.

7,00 € / 100g - 3,90 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

GENMAICHA BIO

Thé vert au mélange traditionnel japonais composé de thé Banacha et de riz torréfié, appelé familièrement "thé popcorn" car certains grains de riz en éclatant en prennent l'aspect. Le Genmaicha d'une couleur vert-jaune possède le goût d'un Banacha associé aux notes du riz soufflé.

Ce Genmaicha est particulièrement intense en goût et en parfums. Un voyage assuré au Japon.

11,60 € / 100g - 5,70 € / 50g

Infusion : 2 à 3 min à 75°C

SENCHA MIYAZAKI

Thé vert provenant de la région de Miyazaki qui est la 4ème plus grande préfecture du thé vert au Japon, située sur la grande île Kyushu. Ce Sencha offre une liqueur jaune-vert, des nuances fleuries et une note anisée.

Ce thé saura plaire aux amateurs de thé assez franc et iodé.

13,60 € / 100g - 7,20 € / 50g

Infusion : 2 à 3 min à 70°C

SENCHA TENSU

Thé vert Sencha de Kyushu, la plus méridionale des quatre îles du Japon. C'est un thé de belle qualité qui satisfera pleinement les amateurs qui souhaitent approfondir leurs connaissances de thé vert en provenance du Japon. Des notes fraîches et une belle astringence qui confèrent à la tasse un bel équilibre.

15,80 € / 100g - 8,30 € / 50g

Infusion : 2 à 3 min à 70°C

SENCHA FUKUYU

Thé vert Sencha traditionnel, il est façonné en aiguilles aplaties après un étuvage à la vapeur. Ces feuilles pliées et non roulées, en font un thé rafraîchissant aux notes vertes typiques du Sencha avec une légère amertume si l'infusion est poussée. Une excellente initiation au thé japonais.

8,80 € / 100g - 4,80 € / 50g

Infusion : 2 à 3 min à 70°C

SENCHA KAGOSHIMA BIO

Thé vert de la région de Kagoshima au Japon. Il offre une liqueur claire et propose un goût subtilement iodé et malté. Assez doux avec une légère astringence.

14,60 € / 100g - 7,70 € / 50g

Infusion : 1 à 2 min à 60°C

SENCHA BENIFUKI BIO

Appelé couramment au Japon le thé de l'hospitalité. Riche en vitamine C, il est façonné en aiguilles aplaties après un étuvage à la vapeur. Ces feuilles pliées et non roulées, en font un rafraîchissant puissant, à l'arôme fruité avec une légère amertume.

16,40 € / 100g - 8,60 € / 50g

Infusion : 2 à 3 min à 70°C



KUKICHA BIO

Le Kukicha ou thé en brindilles est un thé vert composé des parties délaissées dans le processus de fabrication des Senchas. C'est un mélange de brindilles, de tiges et de feuilles. Cette particularité donne au thé vert un goût très végétal et frais, accompagné d'une note de bois vert. Plus faible en théine que beaucoup d'autres thés du Japon.

12,80 € / 100g - 6,80 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

KARIGANE BIO

Thé vert cultivé dans la préfecture de Shizuoka située sur l'île principale de Honshû. C'est une région montagneuse dans laquelle est cultivée environ 7% de la production nationale de thé. Quand il est fabriqué à partir d'une production de Gyokuro un Kukicha prend le nom de Karigané (oie sauvage) et prend les caractéristiques du thé d'exception dont il est issu. Plus faible en théine que beaucoup d'autres thés du Japon.

17,40 € / 100g - 9,10 € / 50g

Infusion : 2 à 3 min à 60°C

GYOKURO

Considéré comme l'un des meilleurs thés japonais, le Gyokuro aux feuilles fines et sombres est obtenu en recouvrant les théiers de tonnelles jaunes historiquement en paille au minimum deux semaines avant la récolte. Grâce à ce procédé, la teneur en chlorophylle est augmentée tandis que la catéchine, source de tanins, est réduite.

selon arrivage

Infusion : 2 min à 60°C

MATCHA BIO

Le Matcha est un thé vert en poudre du Japon, broyé entre deux meules de pierre. Le matcha est le thé traditionnel utilisé lors de la cérémonie du thé au Japon. De plus en plus répandu, ce thé est riche en théine. Le matcha est aujourd'hui très utilisé en cuisine où ses notes caractéristiques de thé vert se marient à merveille au chocolat, poisson et bien d'autres aliments avec la créativité comme seule limite. Thé en poudre, le matcha ne s'infuse pas comme un thé classique mais se dissout dans l'eau.

selon arrivage

Infusion : 60°C

CORÉE DU SUD

Moins connus que ceux de Chine ou du Japon, les thés de Corée n'en sont pas moins intéressants. Les graines des premiers théiers ont été importées de Chine au VII^{ème} siècle et plantées au sud de la péninsule mais n'ont pas survécu aux guerres, changements de religions et invasions. Ce n'est qu'en 1945, lors de la nouvelle indépendance de la Corée que les cultures et la Culture du thé recommencent à prendre leur place dans le quotidien des Coréens. Les thés de Corée sont encore peu connus en France mais méritent amplement leur place dans les thés de prestige.

CORÉE SEJAK BIO

Thé Vert récolté dans le district montagneux et sauvage de Hadong, le Corée Sejak est la deuxième récolte des théiers et a lieu fin avril. Il possède de belles feuilles légèrement torsadées et a une jolie couleur verte en tasse. On retrouve des notes iodées mais également herbeuses avec une très belle longueur en bouche.

18,00 € / 100g - 9,40 € / 50g

Infusion : 3 min à 75°C

VIETNAM

La culture du thé au Vietnam trouve ses racines dans un passé ancien mais connaît ces dernières années un essor spectaculaire, propulsant le pays parmi les 10 premiers producteurs mondiaux. De plus en plus de variétés sont créées allant du thé noir, proche des standards indiens, au thé vert en passant par des oolongs de plus en plus réputés. Si au Vietnam l'art du thé se fait en toute simplicité : l'accueil autour d'une tasse est toujours un moment très chaleureux.

VIETNAM BIO

Thé vert à la feuille épaisse et torsadée. Il est récolté sur des théiers sauvages pouvant atteindre une hauteur de 10 mètres qui poussent à 1 500 mètres d'altitude dans une région brumeuse. Il nous offre une tasse fraîche

6,40 € / 100g - 3,60 € / 50g

Infusion : 3 min à 75°C

VERT SAUVAGE BIO

Ce thé vert bénéfique, 1 bourgeon et une feuille, d'une la double torréfaction: vapeur, puis plaque électrique. La finesse de la cueillette confère à ce thé vert une saveur unique, très fraîche et florale. Un thé de village.

8,80 € / 100g - 4,80 € / 50g

Infusion : 3 min à 75°C

NÉPAL

Cela fait seulement une centaine d'année que le Népal s'est lancé dans la culture du thé. Ce pays enclavé de l'Himalaya partage son terroir avec celui du Darjeeling mais à su diversifier et étendre sa production aux thés verts.

AIGUILLE DE JADE

Thé vert biologique du Népal aux notes sucrées et de bambou. Les feuilles de ce thé d'exception ressemblent à de petites aiguilles vert foncé. Leur parfum est étonnement sucré et presque fruité.

14,20 € / 100g - 7,50 € / 50g

Infusion : 3 min à 75°C

THÉS BLANCS

CHINE

Le thé blanc est une catégorie dont les caractéristiques proviennent d'abord de la variété des théiers utilisés, les « Dai Bai » qui signifie « grand blanc ». Ce théier possède des feuilles très duveteuses. Sa fabrication est minimaliste par un simple séchage à l'air libre d'une durée de 2 à 3 jours. A l'issue de cette première étape, les feuilles contiennent encore beaucoup d'humidité et doivent alors subir une dessiccation plus prononcée dans un séchoir. Historiquement originaire de la province de Fujian (Chine), les thés blancs ont de plus en plus de succès. Des nouveaux pays producteurs : l'Inde, le Sri Lanka, le Malawi, le Népal, etc. se sont mis à en produire. Leurs goûts subtils, rafraîchissants et nuancés tout en délicatesse élargiront l'univers du thé chez les non-initiés et raviront les amateurs.

BAI MU DAN - PIVOINE BLANCHE BIO

Proche du Yin Zhen, il est issu du même type de théier, les « Dai Bai ». Cette récolte printanière se compose du bourgeon mais également de 2 ou 3 grandes feuilles. L'ensemble qui évoque une pivoine lui a donné son nom. Très populaire en Chine pour ses vertus rafraîchissantes, le Bai Mu Dan a un goût plus soutenu que le Yin Zhen, il constitue une introduction idéale au thé blanc.

13,40 € / 100g - 7,10 € / 50g

1ère Infusion : 5 à 10 min à 80°C

BAI MU DAN SUPÉRIEUR BIO

Thé blanc de la province de Fujian. Situé sur le district de Jianyang, La cueillette est d'un bourgeon fermé et deux feuilles avec duvet et des tonalités jaune. Arôme délicat et frais, goût soyeux. Contrairement à son voisin Dai Mu Dan plus classique, ce grade développera plus rapidement de la puissance aromatique en bouche, tout en conservant son côté volupté.

18,60 € / 100g - 9,70 € / 50g

1ère Infusion : 5 à 10 min à 80°C

YIN ZHEN - AIGUILLE D'ARGENT

Le plus célèbre des thés blancs se compose uniquement de bourgeons issus d'un « Dai Bai ». Très délicat à la liqueur jaune pâle, c'est un thé aux notes fleuries, très harmonieux qui pourra néanmoins déconcerter au premier abord de par sa grande subtilité. Les familiers retrouveront la finesse et la délicatesse d'un des plus prestigieux thés au monde.

selon arrivage

1ère Infusion : 10 min à 80°C

NÉPAL

Cela fait seulement une centaine d'année que le Népal s'est lancé dans la culture du thé. Ce pays enclavé de l'Himalaya partage son terroir avec celui du Darjeeling mais à su diversifier et étendre sa production aux thés blancs.

NUAGE BLANC

Feuille entières et leur bourgeon argenté. Liqueur claire et limpide. Il présente un arôme vif, il est rond en bouche, il possède des notes rustiques, et de mangues.

12,60 € / 100g - 6,50 € / 50g

Tère Infusion : 5 à 10 min à 80°C

OOLONGS

*

***Thé bleu**

CHINE

Le terme oolong signifie « Dragon noir » en mandarin. La dénomination provient de la ressemblance que peuvent avoir les feuilles avec un serpent, visuellement proches de la légendaire créature. Les oolongs se caractérisent par l'utilisation de feuilles entières et une semi-oxydation variant de 12 à 70%. Appelés également thés bleu-vert, ils prennent des goûts et des formes différents suivant leur origine, le type de récolte, le roulage de la feuille et le degré d'oxydation. Originaire du Fujian, cette famille de thé est la moins connue en Europe alors qu'elle possède un éventail aromatique riche et très large. Souvent qualifiés d'automne aux connotations de fruits à coques ou d'écorces d'arbres voire de miel, les oolongs peuvent être bus selon la méthode de dégustation chinoise du « Gong Fu Cha ». Ils conviennent parfaitement pour le soir car faibles en théine.

OOLONG WU YI BIO

Oolong semi-oxydé à 60%. Originaire des montagnes Wu Yi, au sud de la province du Fujian. Les feuilles sont longues et sombres. La liqueur ambrée possède des notes subtilement torréfiées et chaleureuses caractéristiques des thés de cette région. Les feuilles légèrement brisées de couleur brun foncé offrent un thé doux aux arômes boisés. Parfait pour accompagner bien des types de repas. Faible en théine, il est parfait pour la fin de journée.

12,40 € / 100g - 6,60 € / 50g

1ère Infusion : 5 à 7 min à 90°C

OOLONG QI LAN BIO

Oolong semi-oxydé à 60% de la province du Fujian et fait partie des classiques "thés de rocher" ce thé offre de longues feuilles aux intenses notes grillées à l'équilibre très appréciable, parfait entre oxydation et grillage. La douceur et l'équilibre de son nez et son taux faible en théine en font un thé idéal pour la fin de journée ou pour tous moments de calme.

17,40 € / 100g - 9,10 € / 50g

1ère Infusion : 5 à 7 min à 90°C

OOLONG TI KUAN YIN SUPÉRIEUR

Oolong du district d'Anxi dans la province du Fujian, il est fermenté à 15%. Il offre un goût très floral en tasse et une belle longueur en bouche. Plusieurs infusions sont possibles.

18,00 € / 100g - 9,40 € / 50g

1ère Infusion : 2 à 3 min à 80°C

TAIWAN

Les thés de Taiwan également connus sous le nom de thés de Formose sont très réputés. L'île a été annexée par la Chine au XVII^{ème} siècle et beaucoup de ses cultivateurs sont venus implanter de nouveaux jardins dans les régions montagneuses de Taiwan. Aujourd'hui l'île est très populaire pour ses thés haut de gamme notamment les oolongs.

DONG DING

Oolong semi-oxydé à 30% originaire de la montagne Dong Ding qui signifie « pic glacé » à Taiwan. Il offre un parfum floral et rond en bouche, aux arômes mielleux et fruités de châtaigne et de fruits secs, puis aux arômes plus végétaux de fleurs blanches.

18,00 € / 100g - 9,80 € / 50g

1^{ère} infusion : 5 à 7 min à 80°C

WEN SHAN BAO ZHONG

Oolong oxydé à environ 20% originaire du nord de l'île de Taiwan. Le nom signifie « variété enveloppé » et fait référence à la fabrication traditionnelle qui consistait à envelopper ses feuilles dans du papier. Les feuilles sont longues et torsadées et offrent en tasse une saveur fleurie et légèrement beurrée.

35,40 € / 100g - 18,10 € / 50g

1^{ère} infusion : 5 min à 80°C

LAOS

Le Laos est considéré comme l'un des berceaux du thé. Il est le foyer de certains des plus vieux théiers du monde.

BUA CHA DAM

Oolong du Laos oxydé à 60%, cultivé sur des théiers sauvages à 1000 mètres d'altitude sur le plateau des Bolovens, connu pour être le grenier du Laos dû à son sol volcanique fertile. Les feuilles de thés sont flétries à l'aide d'une machine d'un autre temps, puis séchées sur une grande plaque en métal sous laquelle brûlent des troncs d'arbres. Il sera doux en tasse avec des notes légèrement boisées et un arrière-goût de fruits à coque.

11,40 € / 100g - 6,10 € / 50g

1ère infusion : 5 à 7 min à 80°C

VIETNAM

TAM DUONG BIO

Oolong semi-oxydé à 20% originaire de la montagne Tam Duong au Vietnam. Il offre un parfum légèrement végétal et floral aux notes briochées et beurrées.

13,00 € / 100g - 6,90 € / 50g

1ère infusion : 4 à 5 min à 85°C

NÉPAL

BLEU DES CIMES

Ce oolong aux feuilles torsadées et aux bourgeons dorés, nous a encore montré que la patience est le meilleur atout pour travailler au Népal et surtout avec la nature. En tasse des cotés de muscat, de rose et de pivoine, accompagnés d'une grande fraîcheur, en font un thé d'exception.

12,40 € / 100g - 6,60 € / 50g

1ère infusion : 5 min à 80°C



**THÉS JAUNES
NATURE**

Très peu répandus, les thés jaunes ne diffèrent que très légèrement des thés verts par leur mode de fabrication : la phase de séchage est généralement plus longue et ils subissent une légère fermentation à l'étouffage. Cependant, les longues feuilles à l'aspect jaune pâle et les senteurs atypiques justifient pour ces thés de très hautes qualités, une classification à part.

CHINE

YELLOW SUN

Thé jaune de la région de Huang Shan (Montagne Jaune) dans la province chinoise d'Anhui. Ses grandes feuilles raides sont produites d'après la méthode traditionnelle chinoise. Sa liqueur est cristalline et son parfum est d'une douceur remarquable avec des notes de fruits à coque.

7,60 € / 100g - 4,00 € / 50g

1ère infusion : 3 min à 80°C

VIETNAM

JAUNE SAUVAGE ROYAL

Le thé jaune est un thé peu connu en occident. Produit en petites quantités au Vietnam. La finesse de ce thé offre des premières notes de citron pouvant évoluer vers le parfum d'artichaut. Sa texture soyeuse en bouche le rend particulièrement agréable.

11,00 € / 100g - 5,90 € / 50g

1ère infusion : 3 min à 80°C

**THÉS
FUMÉS**

CHINE

Spécialité du Fujian, l'histoire raconte que c'est en voulant accélérer le séchage des feuilles, qui avait pris du retard à cause du passage de l'armée, qu'un producteur eu l'idée de les faire chauffer au-dessus d'un feu d'épicéa. De façon plus pragmatique, les feuilles utilisées sont des souchongs, plus grandes et plus éloignées du pekoe, elles sont les moins aromatiques. Les fumées permettent de créer un thé puissant, faible en théine à l'étonnante odeur de cendre. Considéré comme un thé pour les étrangers en Chine, il bénéficie d'une grande réputation à l'extérieur. Catégorie préférée de nombreux amateurs, le thé de Sherlock Holmes ne laisse jamais indifférent.

LAPSANG SOUCHONG BIO

Thé fumé. Originaire du Fujian, le Lapsang Souchong est le grand classique des thés fumés. Un thé très agréable pour accompagner un déjeuner salé.

8,80 € / 100g - 4,80 € / 50g

1ère Infusion : 4 à 5 min à 90°C

LAPSANG SOUCHONG 1^{er} GRADE

Thé fumé de manière traditionnelle grâce au bois d'épicéa. Raffiné et fin il ravira les amateurs de thés noirs en général car le parfum fumé n'est que légèrement prononcé.

11,20 € / 100g - 6,00 € / 50g

1ère Infusion : 4 à 5 min à 90°C

EYJAFJALLAJOKULL BIO

L'alliance d'un thé noir de Chine, légèrement fumé, à la douceur de la bergamote. Un mélange classique souvent réalisé « maison ».

5,80 € / 100g - 3,30 € / 50g

1ère Infusion : 4 à 5 min à 90°C

TAIWAN

Les thés de Taiwan également connus sous le nom de thés de Formose sont très réputés. L'île a été annexée par la Chine au XVIIème siècle et beaucoup de ses cultivateurs sont venus implanter de nouveaux jardins dans les régions montagneuses de Taiwan. Aujourd'hui l'île est très populaire pour ses thés haut de gammes notamment les Oolongs.

TARRY SOUCHONG

Thé fumé originaire de Taïwan, le Tarry est légèrement plus fumé que le Lapsang. Ce thé fumé subit une aromatisation de qualité, qui lui permet de retransmettre le goût du fumage traditionnel.

5,20 € / 100g - 3,00 € / 50g

1ère Infusion : 4 à 5 min à 90°C

PU ERH *

***Thé sombres**

CHINE

Spécialité de la province du Yunnan (du nom de la ville Pu Erh). Il est également appelé thé sombre ou thé fermenté.

Le thé sombre se caractérise par une étape de fermentation où le thé va vieillir pendant plusieurs années (contrairement au thé noir qui lui est oxydé). Les arômes vont progressivement s'enrichir de notes complexes rappelant la terre humide, les sous-bois et perdre leur tanin. Dans la méthode traditionnelle le thé est compressé en galette et affiné en cave où il se bonifie avec le temps « Pu-Erh cru ». Une autre méthode plus récente consiste à accélérer le vieillissement en disposant les feuilles dans une pièce où l'humidité et la température sont surveillées « Pu-Erh Muri ».

Idéal après un bon repas ou un lendemain de fête !

YUNNAN PU ERH BIO

Thé sombre très soutenu. Il possède une saveur de terre humide avec une surprenante note de blé cru. D'une grande longueur en bouche, sa rémanence est agréable, douce et légèrement sucrée.

10,00 € / 100g - 5,40 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 80°C

PU ERH MINI TUOCHA BIO

Ce thé façonné sous forme de petits nids individuels est caractérisé par son parfum subtil de terre humide. Son infusion d'un rouge orangé, à la saveur légèrement sucrée imprègne délicieusement le palais. Il est consommé pour ses qualités bienfaisantes, sa faible teneur en théine permet de le savourer à tout moment.

10,00 € / 100g - 5,40 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 80°C

THÉS PARFUMÉS

Qui dit thé parfumé dit gourmandise(s) !

Il accompagne parfaitement nos moments de détente comme le « tea time » avec une pâtisserie of course !

Bien souvent ce sont des thés savoureux puisque les feuilles de thés ont la capacité de s'imprégner très facilement de parfums additionnels. Vous pourrez ainsi retrouver des notes gourmandes, fleuries, d'agrumes, d'épices ou encore de fruits rouges...

Les grands classiques sont le thé vert à la menthe ou au jasmin, le thé noir Earl Grey ou Chai aux épices. Les thés parfumés sont élaborés par des professionnels ou parfois par nos soins et sont soumis à des règles requérant des arômes de qualité, du savoir-faire et de la passion.

L'apparition de thés parfumés date de la dynastie chinoise Song (960 à 1279) avec la création du thé au jasmin. Ce n'est réellement que depuis 1970 que la commercialisation s'est beaucoup accélérée avec la création de mélanges toujours plus originaux. Ce sont les thés les plus consommés en France.

Le Jeu du Jardin

Vous ne savez pas quel thé choisir ?

Choisissez entre thé vert et thé noir et nous vous en servons un au hasard ! Si vous devinez le nom de ce thé, une pâtisserie de votre choix vous sera offerte.

Bonne chance !

Conso : 3,80 €

Infusion : 3 à 4 min

THÉS NOIRS PARFUMÉS

Les thés noirs parfumés s'agrémentent de fruits, d'épices et de fleurs pour donner des mélanges toujours plus gourmands et plus originaux. Le sucre peut exalter leur parfum, le lait peu convenir pour certains mélanges comme le chai. Les thés parfumés se dégustent traditionnellement l'après-midi ou le matin comme le Earl Grey, et peuvent s'accompagner d'une pâtisserie.

FRAMBOISE

Thé noir à la framboise, il saura plaire aux grands et aux enfants : une vraie gourmandise !

5,20 € / 100g - 3,00 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

MÛRE SAUVAGE

Thé noir à la mûre.

5,80 € / 100g - 3,30 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°

RUBIS D'OSAKA

Thé noir agrémenté d'écorces de citron, de petits morceaux de yuzu (agrume japonais) croustillants et de framboises. Légèrement acidulé, un vrai bijou.

5,20 € / 100g - 3,00 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

SORTILÈGE D'AMOUR

Thé noir parsemé de fruits et parfumé à la cerise, fraise, framboise et groseille. Une association parfaite pour les apprentis sorciers.

7,20 € / 100g - 4,00 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

ALCHIMIE DU CŒUR

Mélange de thés noirs au cassis, mûre et framboise.

6,80 € / 100g - 3,80 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

FORÊT BLEUE

Thé noir à la fraise et à la rhubarbe. Agrémenté de morceaux de betterave, fraise, quinoa, rhubarbe et de baies de sureau et parsemé de feuilles de mûrier, pétales de roses et d'hibiscus.

6,40 € / 100g - 3,60 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

SECRET DE SHÉHÉRAZADE

Mélange de thés noirs parfumé à l'amande, orange et pêche (mais pssst, c'est un secret !).

6,20 € / 100g - 3,50 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

LE VERGER DE PÉPÉ

Mélange de thé noir, thé vert et maté, parfumé à la pêche et à la poire. Agrémenté de groseilles et de guarana et parsemé de feuilles d'orties, fleurs de prunellier et de tournesol.

5,60 € / 100g - 3,20 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

AMOUR AVEC 2M

Mélange de thés noirs parfumé à la mangue. Agrémenté de morceaux d'ananas et de mangue confits. Parsemé de feuilles de moringa et morceaux d'orange.

5,40 € / 100g - 2,60 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

ROSE

Thé noir parfumé à la rose et agrémenté de pétales. À boire avec Jack*.

7,40 € / 100g - 4,10 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

* Ou pas...

SOLEIL ROUGE BIO

Thé noir parfumé à l'orange sanguine. Agrémenté d'écorces d'orange et de fleurs

5,40 € / 100g - 3,10 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

LOVE ACTUALLY

Thé noir parfumé au lotus, à la violette et au pamplemousse. Parsemé de pétales de rose. Un mélange rafraîchissant à savourer en regardant un bon film !

5,80 € / 100g - 3,30 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

BELLA CIAO

Thé noir parfumé au citron, à l'orange et au pamplemousse agrémenté de leurs écorces, un goût d'Italie.

6,40 € / 100g - 3,60 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

AU BONHEUR DE DAMES

Thé noir parfumé à la bergamote, au citron, à la vanille et à la rose. Décoré de leurs écorces et de pétales de rose. Un earl grey adouci par la vanille, parfait pour le tea time.

5,60 € / 100g - 3,20 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

EARL GREY DES TSARS BIO

Mélange de thés noirs parfumé à la bergamote, au citron vert et à l'orange, pour une tasse pleine de noblesse.

6,40 € / 100g - 3,60 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

MARIAGE D'ANOUCHKA

Thé noir à la bergamote et autres agrumes, dominance pamplemousse. Parsemé de pétales de fleurs. L'alliance parfaite.

5,80 € / 100g - 3,30 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

EARL GREY FLEURS BLEUES

Ce thé à la bergamote vous apportera une belle rondeur en bouche. C'est un de nos plus gros succès.

5,80 € / 100g - 3,30 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

EARL GREY BIO

Thé noir d'Assam issu de l'agriculture biologique parfumé à la bergamote, un thé équilibré.

6,60 € / 100g - 3,70 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

EARL GREY GRAND MATIN BIO

Thé noir intensément parfumé à la bergamote. Un grand thé pour que chaque matin le devienne.

7,80 € / 100g - 4,30 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

SHANGRI-LA BIO

Mélange de thés noirs à la bergamote et au jasmin agrémenté d'épices douces qu'un souffle de lavande vient enrichir. Une infusion toute en nuances, idéale pour les amateurs de thé légèrement parfumé. Il convient parfaitement pour le thé du matin.

7,40 € / 100g - 4,40 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

T-REX

La douceur d'un Earl Grey mélangé à l'énergie du Maté.

7,20 € / 100g - 4,00 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

CARESSE ANTILLAISE

Mélange de thés noirs parfumé au citron et à l'ananas. Agrémenté de morceaux de gingembre, écorces d'orange, citronnelle, pomme, noix de coco rapée, ananas confit, groseilles, cardamome et parsemé de pétales de tournesol.

5,20 € / 100g - 3,00 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

CRÉPUSCULE D'ORIENT

Mélange de thés noirs accompagné de thé vert parfumé à l'orange et à la mangue épicée à la cardamome. Agrémenté de pétales de rose et d'une touche de piment. Un thé plein de promesses.

6,60 € / 100g - 3,70 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

CHAI DU JARDIN

Mélange de thés noirs agrémenté de morceaux de cannelle, gingembre, poivre, clous de girofle, cardamome et de fenouil. Il peut se boire avec ou sans lait.

6,60 € / 100g - 3,70 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

RÉGLISSE VIOLETTE

Mélange de thés noirs parfumé à la réglisse, à l'anis étoilé et à la fleur de violette, original, et savoureux !

5,80 € / 100g - 3,30 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

SPECULOOS

Mélange de thés noirs parfumé au spéculoos, avec des morceaux de caramel. Aussi délicieux à la saveur qu'à l'odeur, ce thé gourmand très parfumé ravira vos papilles.

7,60 € / 100g - 4,20 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

TEA TIME

Thé noir parfumé à la noisette et à la vanille au bon goût d'enfance. Doux et gourmand, il accompagne parfaitement les pâtisseries.

6,60 € / 100g - 3,70 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

VANILLE

Thé noir parfumé à la vanille. A la fois doux et très parfumé : comme un petit goût des îles !

6,80 € / 100g - 3,80 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

ILE DE MADAGASCAR

Thé noir parfumé à la vanille, au chocolat et aux amandes. Agrémenté d'éclats de fèves de cacao et de morceaux d'amandes.

6,40 € / 100g - 3,60 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

CARAMEL

Mélange de thés noirs parfumé au caramel et agrémenté de fleurs de calendula, un goût intense pour les gourmand.e.s.

6,80 € / 100g - 3,80 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

POIRE CARAMEL

Mélange de thés noirs parfumé à la poire et au caramel. Parsemé de fleurs de soucis et agrémenté de morceaux d'ananas confits.

5,40 € / 100g - 3,10 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

BRUNCH À NEW YORK

Thé noir parfumé à la myrtille et au muffin. Un goût unique et étonnant qui nous envoie de l'autre côté de l'Atlantique.

7,20 € / 100g - 4,00 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

COOKIE

Mélange de thés noirs parfumé à l'orange, au chocolat et à l'amande. Agrémenté de morceaux de cacao, écorces d'orange, noix de coco râpée, amande grillée. Pourquoi s'en priver ?

5,40 € / 100g - 3,10 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

LÉGENDE D'AUTOMNE

Thé noir de Chine aux fruits d'automne, raisin, pomme, prune et amande. Légendaire.

6,80 € / 100g - 3,80 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C

PACE E SALUTE

Mélange de thé noir et de thé oolong, parfumé à la figue de barbarie, à la mandarine et à la châtaigne. Agrémenté d'ananas et parsemé de morceaux de carthame et de pétales de bleuet. Toutes les saveurs de la Corse à boire sous un vieux chêne !

7,20 € / 100g - 4,00 € / 50g

Infusion : 4 min à 90°C



THÉS VERTS PARFUMÉS

Frais et rafraîchissants, les thés verts sont plus consommés en été. Le sucre peut exalter leurs parfums, mais le lait est déconseillé. Ils se dégustent surtout l'après-midi accompagnés ou non d'une bonne pâtisserie.

CENDRILLON

Thé vert parfumé à la fraise, framboise, groseille et cerise. Une tasse qui vous fera rougir de plaisir !

6,80 € / 100g - 3,80 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

NOUVELLE ORIENTALE

Thé vert riche en bourgeons parfumé au cassis, à la canneberge et à la fraise. Agrémenté de flocons d'airelles, de fleurs de magnolia et de morceaux de fruits. Love is in the air!

6,00 € / 100g - 3,40 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

FRUITS DES ALPES

Thé vert sencha parfumé à la framboise, à la myrtille et à la rhubarbe. Agrémenté de pétales de rose, de pivoine et de fruits des bois. Attendez voir, faudrait y boire*

5,20 € / 100g - 3,00 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

**expression dauphinoise approximative*

CERISE DU JAPON

Thé vert sencha parfumé à la cerise japonaise. Rond et bon comme une cerise !

5,80 € / 100g - 3,30 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

THÉ VERT À LA CANNBERGE

Thé vert sencha parfumé à la canneberge. Agrémenté de canneberges entières, de morceaux de gingembre, de citronnelle et de fleurs de soucis.

6,80 € / 100g - 3,80 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

VIOLETTE FRAMBOISE

Thé vert sencha parfumé à la violette et à la framboise et décoré de pétales de violette. Un mariage équilibré.

6,60 € / 100g - 3,70 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

ULTRA VIOLETTE

Thé vert wulu parfumé à la violette. Agrémenté de fleurs de butterfly pea.

9,00 € / 100g - 4,90 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

BEBELLE TEA

Mélange de thé vert sencha et de oolong parfumé à la groseille et à la vanille. Un hommage aux gourmand.e.s

6,60 € / 100g - 3,70 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

MUSIC HALL

Thé vert sencha parfumé aux fruits rouges, vanille et au citron. Agrémenté de morceaux de framboise et de pétales de rose.

6,80 € / 100g - 3,80 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

WASABI FRAISE

Thé vert sencha parfumé à la fraise et au wasabi. Agrémenté de baies rouges et de graines de coriandre. Une touche poivrée dans un mélange fruité.

5,40 € / 100g - 3,10 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

ÇA SENT L'ÉTÉ

Thé vert wulu parfumé à la mangue et au fruit de la passion. Agrémenté de canneberge, mûre, orange, cardamome, rose, soucis.

9,00 € / 100g - 4,90 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

BELLISSIMA

Thé vert parfumé à la mangue et à la mirabelle. Agrémenté de pétales de bleuet blanc, de fleurs de soucis. Une vraie beau-thé !

5,00 € / 100g - 2,90 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

VOYAGE EXOTIQUE

Thé vert sencha parfumé à la goyave, à la mangue, au litchi et à la papaye. Agrémenté de morceaux de papaye. Appel à tous les voyageurs, embarquement immédiat !

6,80 € / 100g - 3,80 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

RÊVE EXOTIQUE

Thé vert sencha parfumé à l'ananas, à la mangue, à la papaye et au fruit de la passion. Le soleil dans une tasse de thé !

6,80 € / 100g - 3,80 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

MENTHE ANANAS

Thé vert sencha parfumé à l'ananas et à la menthe Nanah. Une note d'exotisme associée à la fraîcheur de la menthe.

6,80 € / 100g - 3,80 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

THÉ VERT À LA MENTHE

Thé vert gunpowder à la menthe nanah. Un thé très apprécié en Afrique du nord qui se boit souvent très sucré telle une friandise. Un grand classique.

5,20 € / 100g - 3,00 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

MENTHE GLACIALE

Thé vert à la menthe douce et à la menthe poivrée agrémenté de fleur d'oranger et de pétales de rose. Frissons garantis !

7,40 € / 100g - 4,10 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

BIEN SÛR

Thé vert parfumé au citron, gingembre, lavande, goyave, pêche et morceaux de banane. Un thé doux légèrement acidulé et très rafraîchissant bien sûr !

6,20 € / 100g - 3,50 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

PULPE FICTION

Thé vert parfumé au gingembre et au citron. Goût à la fois poivré et acidulé, très rafraîchissant. Très bien reçu par la critique.

6,80 € / 100g - 3,80 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

SMELLS LIKE TEA SPIRIT

Thé vert aux épices indiennes et au citron. Parsemé de fleurs de jasmin, de pétales de bleuet et de morceaux de gingembre. Drink up !

6,60 € / 100g - 4,10 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

LA BALADE DE MULAN

Thé vert sencha et hibiscus aux parfums de mandarine et d'épices, agrémenté de fleur d'oranger. « On ne rencontre pas un thé comme ça à chaque dynastie » (Adapté de Mulan, Disney, 1998).

7,80 € / 100g - 4,30 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

GENMAICHA YUZU

Thé vert japonais agrémenté de riz soufflé parfumé au yuzu. Bel équilibre entre le goût torréfié du riz et la fraîcheur de l'agrumes.

9,80 € / 100g - 5,30 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

RIZIÈRE ENCHANTÉE BIO

Thé vert parfumé à l'aide de feuilles de pandan. Le pandan est une plante qui confère un doux parfum de riz vanillé.

11,00 € / 100g - 5,90 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

TERRE INCONNUE

Thé vert parfumé au marula (fruit d'Afrique se rapprochant d'un fruit à coque), au kumquat (agrumes d'origine chinoise) et au citron caviar (Australie). A l'aventure !

6,40 € / 100g - 3,60 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

ON DIRAIT LE SUD

Thé vert sencha parfumé au pamplemousse, citron vert et mandarine. Un mélange d'agrumes très équilibré et bien puissant.

6,80 € / 100g - 3,80 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

BONAPARTE

Thé vert parfumé à l'orange, au pamplemousse et à l'ananas. Agrémenté de morceaux d'ananas confit, d'écorces et de morceaux d'agrumes et de fleurs de carthame.

5,20 € / 100g - 3,00 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

JULES ET JIM

Thé vert sencha parfumé au citron, à la mandarine, au pamplemousse et à la goyave avec une touche de lavande. Si vous avez un choix à faire c'est celui-ci.

6,40 € / 100g - 3,60 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

KAMEHA

Mélange de thé vert sencha, maté, guarana et matcha. Parfumé au citron et agrémenté de citronnelle, stévia, écorces de citron et fleurs de bleuet.

7,60 € / 100g - 4,20 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

GOÛT RUSSE VERT DU JARDIN

Mélange de thés verts sencha et chun mee, parfumé à la bergamote, citron, mandarine pamplemousse, orange. Un réveil spécial Jardin du thé.

7,60 € / 100g - 4,20 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

EARL GREY VERT BIO

Thé vert à la bergamote.

6,80 € / 100g - 3,80 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

JASMIN BERGAMOTE

Thé vert parfumé aux fleurs de jasmin et à la bergamote, agrémenté de pétales de rose, de fleurs de souci et de bleuet. Une séduisante alternative au thé au jasmin classique.

6,80 € / 100g - 3,80 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

BELLEDONNE BIO

Mélange de thé vert et de thé blanc Pai Mu Tan parfumé à la bergamote et aux fruits exotiques, agrémenté d'une multitude de pétales de fleurs. A boire en regardant ou en pensant à nos belles montagnes.

7,60 € / 100g - 4,20 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

LILI ROSE

Thé vert parfumé au litchi et à la rose. Agrémenté de feuilles de moringa, de curcuma, de feuilles de mélisse et de pétales de soucis et de bleuet.

6,80 € / 100g - 3,80 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

LE PRÉFÉRÉ DE CLÉOPÂTRE

Mélange de thés verts de Chine, Ceylan et du Japon parfumé au kiwi et à la pomme. Agrémenté de zeste de citron. Il serait le parfum de thé préféré de la dernière reine d'Égypte Cléopâtre.

4,60 € / 100g - 2,70 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

SPRING BREAK

Thé vert sencha parfumé au cactus et à la figue. Qui s'y frotte, s'y pique !

6,00 € / 100g - 3,40 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

SUZETTE

Thé vert sencha parfumé à l'amande, à la cannelle et à l'orange. Agrémenté de leurs morceaux. Une tasse à vous en faire perdre la tête et... tant pis pour Suzon !

7,20 € / 100g - 4,00 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

THÉ DES 2 CHATS

Thé vert parfumé à la prune et à la cannelle. Agrémenté de morceaux de cannelle.

4,80 € / 100g - 2,80 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

POPEYE BIO

Thé vert parfumé au coing et au raisin. Agrémenté de feuilles de moringa, verveine et d'épinards, reine des prés, spiruline et matcha. La recette parfaite pour un regain d'énergie.

9,80 € / 100g - 5,30 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

JASMIN FUJIAN

Thé vert au jasmin qui se caractérise par des feuilles torsadées récoltées dans la région du Fujian. Parfait pour s'associer à la cuisine asiatique.

7,60 € / 100g - 4,20 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

JASMIN CHUNG HAO

8,80 € / 100g - 4,80 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

THÉS BLANCS PARFUMÉS

Les thés blancs sont souvent utilisés dans des mélanges parfumés (parfois accompagnés de thé vert) pour nous proposer des accords subtils et rafraîchissants.

THÉ BLANC GINGEMBRE CITRON BIO

Mélange de thé blanc Pai Mu Tan et de thé vert Chun Mee parfumé au citron. Agrémenté d'écorces de citron, de morceaux de gingembre et citronnelle.

9,80 € / 100g - 5,30 € / 50g

Infusion : 2 à 3 min à 80°C

SOUFFLE DU SUD

Thé blanc, citronnelle, feuilles de romarin, menthe, pomme et écorces de citron.

7,80 € / 100g - 4,30 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

PÊCHE ET FRUIT DE LA PASSION

Mélange de thé blanc Pai Mu Tan et de thé vert Chun Mee parfumé à la pêche et au fruit de la passion. Agrémenté de morceaux de papaye, d'ananas et de pêche confits. Pour les passionnés et pour ceux qui ont la pêche.

8,40 € / 100g - 4,60 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

CITÉ D'OR

Thé blanc parfumé au raisin blanc et à la pêche. Parsemé d'étoiles de sucre entourées d'or. Une tasse riche en saveur.

8,60 € / 100g - 4,70 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

THÉ BLANC DU DRAGON

Mélange de thé blanc Pai Mu Tan et de thé vert Mao Feng parfumé à la pêche et au litchi. Agrémenté de morceaux d'ananas, de mangue, de papaye et d'orange confits, de groseilles, fraises et de cerises. Et il n'y pas de fumée sans feu, goût fruité garanti !

8,60 € / 100g - 4,70 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

TENDREMENT VÔTRE

Thé blanc Mao Feng parfumé à la fraise, au cassis et à la mangue. Agrémenté de morceaux d'ananas, de papaye et de mangue confits, de morceaux de cassis et de fraise et décoré de pétales de rose et de mauve. Une tasse de tendresse.

7,20 € / 100g - 3,60 € / 50g

Infusion : 3 min à 80°C

OOLONG

PARFUMÉS

Thé bleu

Le thé bleu ou oolong demande un travail plus manuel que les thés de grande production. Le oolong est un thé qui se situe entre le thé vert et le thé noir de part son oxydation faible ou élevée. Peu amers, à la saveur généreuse, ils sauront vous surprendre.

OOLONG MILKY

Oolong faiblement oxydé originaire du Fujian. Il est parfumé par technique de vaporisation au lait de soja. C'est un thé doux, qui ne vous laissera pas indifférent.

Délicieux parfum lacté, il pourrait bien vous donner envie de poursuivre l'aventure sur les thés oolong naturels.

14,00 € / 100g - 7,40 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 80°C

OOLONG STICKY RICE

Oolong faiblement oxydé mélangé au Duo Mi Xiang, une plante qui lui confère un goût de riz cuit.

20,00 € / 100g - 10,40 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 80°C

OOLONG À LA BERGAMOTE BIO

Oolong parfumé et décoré d'écorces de bergamote. Un parfum frais et acidulé.

8,80 € / 100g - 4,80 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 80°C

OOLONG DE LA FAVORITE

Oolong parfumé au litchi. Agrémenté de morceaux d'ananas et de papaye confits, morceaux de carotte, de canneberge et de litchi, herbe douce, fleurs de pied de chat, pétales de rose.

5,40 € / 100g - 3,10 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 80°C

OOLONG CACAO AMANDE

Thé oolong (faiblement oxydé) parfumé au cacao et à l'amande. Agrémenté d'écorces de cacao, d'amandes effilées, de morceaux de chocolat et de chips de noix de coco. A goûter au goûter ?

6,80 € / 100g - 3,80 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 80°C

PALAIS BRETON

Oolong parfumé au caramel beurre salé, parsemé de pépites de caramel au sel de Guérande. Vive les Bretons !

8,80 € / 100g - 4,80 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 80°C

MAGIE NOIRE

Mélange de oolong et de thé vert parfumé aux baies de sureau, groseille, cassis, framboise et fraise. Agrémenté de morceaux de fruits. Même celui-dont-on-ne-doit-pas-prononcer-le-nom a succombé à sa douceur !

6,00 € / 100g - 3,40 € / 50g

Infusion : 3 à 4 min à 80°C

MATÉS

Le Yerba Maté est une plante de la famille du houx originaire d'Amérique du Sud. Le maté est une plante énergisante reconnue pour ses propriétés tonifiantes. Le maté se consomme traditionnellement en "calebasse", un grand fruit séché utilisé comme récipient avec une "bombilla" sorte de paille en fer disposant d'un filtre à sa base. Très important dans la culture indienne, le maté est ainsi fortement consommé en Argentine, au Chili, au Paraguay, en Uruguay, au Brésil méridional et en Bolivie. Le maté peut être mélangé à d'autres plantes. On rajoute traditionnellement de l'eau au fur et à mesure de la dégustation.

MATÉ ORIGINAL

Maté traditionnel à la saveur légèrement amère avec de très subtiles notes fumées.

3,00 € / 100g - 1,90 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

MATÉ INTENSE

Maté affiné pendant 12 mois, ce qui lui procure des arômes puissants. Avec poudre mais sans tiges.

3,00 € / 100g - 1,90 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

MATÉ TORREFIÉ

Avec ses notes caramélisées, le maté Torréfié a une note qui rappelle aussi bien le café que le cacao.

3,00 € / 100g - 1,90 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

MATÉ MENTHE

Léger et revigorant, le maté vert menthe est un savant mélange avec menthe verte et menthe poivrée. La fraîcheur d'un thé à la menthe et l'énergie du maté.

3,00 € / 100g - 1,90 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

MATÉ PÊCHE

Léger et fruité, le maté pêche est doux et gourmand.

3,00 € / 100g - 1,90 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

MATÉ OISEAUX

Maté vert parfumé aux baies d'été. Agrémenté de dès de pommes, zestes d'orange, feuilles de mûres douces, flocons de poivron rouge, granulés de framboises.

4,80 € / 100g - 2,80 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C



MATÉ CITRON

Maté mélangeant sa saveur légèrement amère au goût vif du citron ce qui adoucit la liqueur.

4,60 € / 100g - 2,70 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

MATÉ CITRON GINGEMBRE BIO

Avec le peps du citron et la puissance du gingembre, le maté gingembre citron plaira aux amateurs de boissons au goût intense.

3,00 € / 100g - 1,90 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

MATÉ CHAI

Maté accompagné d'épices de type chai. Moins amer qu'un maté traditionnel mais avec du piquant !

5,40 € / 100g - 3,10 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

INFUSIONS
DE
PLANTES,
FLEURS
ET
FRUITS

Avec les infusions, tous les mélanges sont possibles, des plantes, des herbes, des fruits... Si leur réputation peut paraître dépassée, des créations très originales proposées par le Jardin du thé peuvent surprendre.

L'utilisation des plantes est une tradition ancienne et répandue sur tous les continents. Les infusions, qu'elles se composent de feuilles, de pétales, de fruits séchés ou d'épices sont recherchées à la fois pour leurs vertus et pour le bien être qu'elles apportent. Parfaites pour la fin de journée ou le soir, car sans théine, elles sont adaptées aux enfants comme aux grands.

Nous recommandons les infusions pour les boissons glacées.

ROOIBOS

Le rooibos « roï-boss » signifie buisson rougeâtre, pousse exclusivement en Afrique du Sud dans les montagnes du Cederberg. La couleur de ses feuilles, qui après avoir subies une oxydation prennent une jolie couleur ocre, lui a donné son surnom de thé rouge.

Les Sud-africains préparent généralement le rooibos comme le thé noir en y ajoutant du lait et du sucre voire du miel. Il existe également du rooibos vert, les feuilles sont alors séchées directement après la récolte sans subir d'oxydation. Son goût est plus léger et plus herbacé que son homologue rouge. Le rooibos ne contient pas de théine, est presque dépourvu de tanin et s'associe très bien à d'autres saveurs comme les épices, les fruits, ou les plantes pour des mélanges toujours plus originaux. A déguster à toutes heures pour petits et grands, chaud ou glacé.

ROOIBOS CEDERBERG BIO

Rooibos nature. Son infusion donne une boisson très agréable, ronde et légèrement sucrée. Ce rooibos naturel vous apportera un arôme et une liqueur des plus agréables.

3,80 € / 100g - 2,30 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

ROOIBOS DES ÉLÉPHANTS BIO

Rooibos parfumé à l'orange, pomme, cannelle, clou de girofle et cardamome et parsemé de pétales de rose. Vous ne vous tromperez pas en le buvant.

6,40 € / 100g - 3,60 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

ROOIBOS ORANGE CITRON BIO

Rooibos parfumé à la citronnelle et à l'orange. Parsemé d'écorces et de fleurs de bleuet. Un grand classique du jardin. Il saura plaire au plus grand nombre.

6,40 € / 100g - 3,60 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

ROOIBOS EARL GREY BIO

Rooibos parfumé à la bergamote. Le grand classique des thés parfumés sur rooibos.

8,00 € / 100g - 4,40 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

ROOIBOS SPICE INVADERS

Rooibos parfumé à la goyave et au piment. Agrémenté d'écorces d'orange, noix de coco râpée, cannelle et poivre rose. Direction les étoiles.

5,20 € / 100g - 3,00 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

ROOIBOS ATTRAPE RÊVE

Rooibos parfumé à la framboise et à la rhubarbe. Parsemé de fleurs de sureau, de noix de coco et de pétales de rose. Un rêve !

4,80 € / 100g - 2,80 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

ROOIBOS VANILLE BIO

Rooibos parfumé à la vanille. Un mélange dans lequel la douceur de la vanille et la rondeur du rooibos s'accordent parfaitement.

5,00 € / 100g - 2,90 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

ROOIBOS CRÉPUSCULE

Rooibos parfumé au caramel. Agrémenté de gouttes de caramel et d'étoiles de chocolat blanc.

5,40 € / 100g - 3,10 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

ROOIBOS DES INSÉPARABLES

Rooibos parfumé à la noix de coco et aux amandes. Un rooibos dont vous ne pourrez plus vous séparer.

5,80 € / 100g - 3,30 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C



ROOIBOS FRUITS DÉGUISÉS

Rooibos parfumé à la pâte d'amande. Agrémenté de morceaux d'ananas et d'amandes hachées et rabotées. Un mélange qui peut rappeler l'enfance.

4,80 € / 100g - 2,80 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

ROOIBOS VERT BIO

Ce rooibos n'est pas torréfié comme un rooibos classique après sa récolte, il est seulement séché. Sa saveur est douce et un peu plus végétale.

4,40 € / 100g - 2,60 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

ROOIBOS VERT SUNSET

Rooibos vert parfumé au fruit de la passion, à la fraise et au pamplemousse. Décoré de petits éclats de sucre. Un coucher de soleil en tasse.

4,60 € / 100g - 2,70 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

ROOIBOS VERT À LA MIRABELLE

Rooibos vert parfumé à la mirabelle. Ce mélange est un de nos plus grands coup de cœur au Jardin du thé tant en chaud qu'en glacé.

4,80 € / 100g - 2,80 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

ROOIBOS VERT PÊCHE ABRICOT

Rooibos vert parfumé à la pêche et à l'abricot.

5,00 € / 100g - 2,90 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

ROOIBOS VERT À LA MENTHE

Rooibos vert parfumé à la menthe. Bien frais en goût il peut remplacer le thé vert Gunpowder ou être utilisé pour le Mojité.

5,20 € / 100g - 3,00 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

ROOIBOS VERT FRUITS ROUGES

Rooibos vert parfumé aux fruits rouges. Agrémenté de morceaux de cassis, myrtille, fraise et cerise.

7,80 € / 100g - 4,30 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

ROOIBOS VERT SIROCCO

Rooibos vert parfumé au citron et à l'orange sanguine. Agrémenté d'écorces de citron, de cardamome et de fleurs de soucis.

9,80 € / 100g - 5,30 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

ROOIBOS VERT DU DÉSERT

Rooibos vert parfumé à la pêche, à la mangue, et au cactus. Parsemé de petits pétales de fleurs.

5,60 € / 100g - 3,20 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

HONEYBUSH

Le honeybush en anglais ou « heuningbos » en Afrikaans (et parfois en français buisson à miel), est un genre de plante de la famille des Fabaceae. Il pousse dans diverses régions méridionales d'Afrique du Sud et est apparenté au rooibos. Ses fleurs ont une odeur de miel. Le goût est proche de celui du rooibos, mais plus doux. Le honeybush ne contient pas du tout de théine, ce qui en fait une boisson adaptée à une consommation en fin de journée ou le soir.

HONEYBUSH NATURE BIO

Le honeybush est doux en tasse et peut s'associer à du miel, du sucre, du lait, des épices ou se boire sans rien ajouter. A vous d'être créatifs...

4,80 € / 100g - 2,80 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

HONEYBUSH DE CHLOÉ

Honeybush parfumé à la framboise et au sureau. Agrémenté de morceaux de fraise, de pomme et de cassis.

5,40 € / 100g - 3,10 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

HONEYBUSH DE GANESH

Honeybush vert parfumé à la papaye et à la mangue. Il est agrémenté de fleurs de soucis, de tournesol, de boutons de rose et de morceaux de fruits confits. Un véritable coup de cœur en glacé.

5,40 € / 100g - 3,00 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

HONEYBUSH D'EUSTACHE

Honeybush vert parfumé à l'orange et à la pistache. Agrémenté de poivre rose, de morceaux de pomme, de gingembre, d'orangerette, de papaye confits, d'écorces d'orange, et de fleurs de carthame.

5,40 € / 100g - 3,10 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

HERBES ET PLANTES AROMATIQUES

L'utilisation des plantes est une tradition ancienne et répandue sur tous les continents.

Plantes, herbes, fleurs séchées, feuilles, tiges, racines : la nature est grande ! A consommer dans de l'eau chaude ou froide.

Les mélanges au goût végétal pourront sûrement vous surprendre par leurs compositions et vous faire découvrir certaines plantes lointaines et méconnues tout comme des plantes de nos régions.

Les compositions sont multiples et sans théine.

POTION MAGIQUE BIO

Tisane à base de verveine, de citronnelle, de cannelle, de romarin, de feuilles d'olivier, de thym, de lavande et de tilleul. Un immense succès, merci Panoramix !

7,20 € / 100g - 4,00 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

GÉNÉPI ++

Tisane de à base de feuilles de mûrier, tilleul argenté, camomille et verveine agrémentée de morceaux de pomme et de granulés d'ananas. Parfumée au génépi.

5,60 € / 100g - 3,20 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

BALADE DANS LA GARIGUE

Tisane à base de fleurs de sureau, citronnelle, thym, écorce de rosier, feuilles de cassis, serpolet, fenouil, bâton de réglisse et fleurs de soucis.

5,00 € / 100g - 2,90 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

COMPTINE DE MORPHÉE BIO

Tisane à base de verveine et de fleur d'oranger. Faites de beaux rêves.

9,00 € / 100g - 4,90 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C



INFUSION DU JARDIN

Tisane à base de menthe verte, camomille, gingembre, citronnelle, fleurs de tilleuls, rooibos, feuilles de mûrier, de mélisse et de verveine, fenouil, menthe poivrée, et graines de cynorhodon.

6,80 € / 100g - 3,80 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

COOL RAOUL

Tisane à base de morceaux de pomme et de gingembre, menthe poivrée, écorces d'orange, feuilles de saule et d'eucalyptus et fleurs de sureau.

5,00 € / 100g - 2,90 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

RÉGLISSE MENTHE

Tisane à base de racines de réglisse, de morceaux de pomme, de menthe poivrée et de citronnelle.

4,60 € / 100g - 2,70 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

INFUSION DU SOLEIL

Tisane à base de menthe, rooibos, citronnelle, orange, coing, réglisse, kiwi, gingko, jasmin et morceaux de pommes.

6,00 € / 100g - 3,40 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

POUSSIÈRE DE FÉE

Tisane à base de feuilles de mauve, parfumé à la bergamote et agrémentée de tranches de pomme, citronnelle, morceaux de citron vert, fleurs de rose et de souci.

6,00 € / 100g - 3,40 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

LITTLE BOUDDHA

Tisane à base de morceaux de pomme, écorces d'églantier, saule, morceaux de carottes et de gingembre, feuilles de framboisier, verveine, feuilles de mauve et fleurs de sureau.

7,40 € / 100g - 4,10 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

BELLE DES BOIS

Tisane à base de rooibos vert parfumé à la myrtille et à la verveine. Agrémenté de morceaux de pomme, de feuilles de fraisier, de cassis, de mûre et de myrtille ainsi que de racines de chicorée grillée, de verveine et de tournesol.

5,20 € / 100g - 3,00 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

LA PETITE PRAIRIE

Une tisane toute douce parfumée à la cerise, rhubarbe et framboise. À base de pomme, tilleul argenté, pétales de bruyère, de soucis, de carthame, de mauve et de rose.

6,00 € / 100g - 3,40 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

INFUSIONS DE FRUITS SÉCHÉS

Fruits à coque, fruits séchés, déshydratés, fruits confits... Les mélanges de fruits séchés se dégustent en infusion, ils peuvent parfois s'utiliser comme ingrédients pour les gâteaux.

Ces infusions aux odeurs très prononcées, s'infusent souvent lentement et donnent des saveurs assez légères, au goût sucré sans amertume ou acidité et sans théine. De vrais desserts, ces infusions font partie également des meilleures infusions à déguster en froid.

Mr JACK

Morceaux de carottes, gingembre, curry, curcuma, coriandre et gingembre moulu. À dominance de gingembre.

7,80 € / 100g - 4,30 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

LES DÉLICIES D'OMAN

Mélange de fruits séchés parfumé à la mandarine.

Comprenant des morceaux de pomme, de poire, de figue, de datte, d'orange, de mandarine et de gingembre confit.

5,40 € / 100g - 3,10 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

CARPE DIEM

Mélange de fruits séchés parfumé au citron et litchi.

Comprenant des morceaux de pomme, de figue, de datte, de grenade et de litchi. Morceaux de papaye et de mangue confits, écorces de citron et pétales de mauve.

5,60 € / 100g - 3,20 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

GARDE LA PÊCHE

Mélange de fruits séchés parfumé à la pêche et au kaki. Morceaux de pomme et de papaye confits, écorces d'orange, tranches de kaki, citronnelle, morceaux de pêche, groseilles entières et bourgeons de rose.

5,40 € / 100g - 3,10 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

COLOMBUS

Mélange de fruits séchés parfumé à l'ananas et à la pêche. À base de morceaux de pomme, dès d'ananas de papaye, morceaux de pêche, flocons de carottes, pulpe de mangue et d'abricot.

4,80 € / 100g - 2,80 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

KIWI POIRE

Mélange de fruits séchés parfumé à la poire et au kiwi. Comprenant des morceaux de pomme, de poire, d'ananas, de datte, d'ananas confit, de grenade, de melon et de kiwi.

5,40 € / 100g - 3,10 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

ANANAS PIMENT

Mélange de fruits séchés parfumé à l'ananas et au piment. Comprenant des morceaux de pomme, d'ananas, de cynorrhodon, de papaye, d'hibiscus, de tulsî, de poivre rose, de fleurs d'immortelles, de cardamome et de chili écrasé. Exotique et piquant !

6,20 € / 100g - 3,50 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

CHAT MALO

Mélange de fruits séchés parfumé à la vanille et à la noisette. Comprenant des gousses de vanille, des marshmallow, des morceaux de pomme, d'ananas confits et des éclats de noisette.

5,20 € / 100g - 3,00 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

CHAT CHAT

Mélange de fruits séchés comprenant des morceaux d'ananas, pomme, cubes de fruit du dragon, marshmallow et morceaux de framboise.

6,40 € / 100g - 3,60 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

FÊTE FORAINE

Mélange de fruits séchés parfumé à la pomme et à l'amande. Composé de morceaux de pomme, d'ananas, de papaye, de betterave, de chips de noix de coco, de raisins, de bâton de cannelle et de pop-corn.

5,80 € / 100g - 3,30 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

INFUSIONS AUX FLEURS D'HIBISCUS

L'Hibiscus peut s'appeler sous de nombreux noms tel que carcadet au Moyen-Orient, bissap dans certains pays d'Afrique ou rosella en Australie. Les infusions d'hibiscus sont bues chaudes ou froides. Son infusion en thé glacé, est un véritable coup de cœur du Jardin ! On peut en faire facilement des cocktails savoureux et originaux.

Son goût est légèrement acide et sa couleur est d'un joli rouge vif.

Sans théine et dépourvu de tanin, les infusions d'hibiscus conviennent à tout le monde et à toute heure.

PETITS FRUITS

Tisane aux fleurs d'hibiscus parfumée à la fraise, au cassis et à la canneberge. Agrémentée de morceaux de pommes, de pétales d'hélianthe, de fruits exotiques. Décorée de jolis papillons en sucre. Très appréciée des enfants, en particulier en glacé.

4,80 € / 100g - 2,80 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

PTITE BOMBE

Tisane aux fleurs d'hibiscus parfumée à la cerise. Agrémentée de morceaux de pomme, hibiscus, amandes, cardamome, betterave, pétales de rose, morceaux de cerise, grenade.

4,40 € / 100g - 2,60 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

JOUR D'ÉTÉ

Tisane aux fleurs d'hibiscus parfumée à la fraise et à la framboise. Agrémentée de morceaux de pomme, de framboise et de fraise, baies de sureau et écorce de cynorhodon.

4,80 € / 100g - 2,80 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

FARANDOLE

Tisane aux fleurs d'hibiscus parfumée à la fraise, framboise, cassis, mûre et myrtille. Agrémentée de papaye, de raisins de Corinthe, de cassis, de pétales de rose, de sureau, de framboise, de myrtille et de fraise.

5,20 € / 100g - 3,00 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

FRAISE RHUBARBE

Tisane aux fleurs d'hibiscus parfumée à la fraise et à la rhubarbe. Agrémentée de morceaux de pommes, d'écorces de cynorrhodon, de pétales de souci et de rose.

5,40 € / 100g - 2,90 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

GALILEO

Tisane aux fleurs d'hibiscus parfumée à la groseille. Agrémenté de groseille, de morceaux de pomme, carotte, betterave rouge, raisin, ananas, mangue et papaye confits et d'écorces d'orange et de canneberge.

5,40 € / 100g - 3,10 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

UNE SOURIS VERTE...

Tisane aux fleurs d'hibiscus parfumé à la pomme et à la rhubarbe. Agrémenté de morceaux de pomme et de rhubarbe, de sureau, d'écorces de rosier et de pétales de bleuet.

4,80 € / 100g - 2,80 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

LES JARDINS D'AQABA

Tisane aux fleurs d'hibiscus parfumée au pamplemousse et à la grenade. Agrémentée de morceaux de pomme, cubes de pomelo, fleurs d'hibiscus, flocons de carotte, zestes d'orange, zestes de citron, souci.

4,60 € / 100g - 2,70 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

CAIPIRINHA

Tisane aux fleurs d'hibiscus parfumée au citron. Agrémentée de morceaux de pomme, d'écorce de cynorrhodon et de citron, de racines de réglisse, de citronnelle et de caramel.

6,60 € / 100g - 3,70 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

AUCUNE IDÉE

Tisane aux fleurs d'hibiscus parfumée à l'orange et à la grenade. Agrémentée de morceaux de papaye, de mangue, de pomme, d'orange, de grenade et de fleurs de carthame. Un équilibre entre fleurs d'hibiscus et fruits séchés. Excellent en glacé, « aucune idée » est un cocktail rappelant la sangria.

5,00 € / 100g - 2,90 € / 50g

Infusion : 5 min à 90°C

