

CARTE DES CAFÉS D'EXCEPTION

Toujours à la pointe de la recherche gustative, le bar vous propose un voyage au pays du café.

Redécouvrez toutes les subtilités des arômes du café :

le **Slow Coffee** est une extraction tout en douceur pour un résultat tout en subtilité et en finesse.

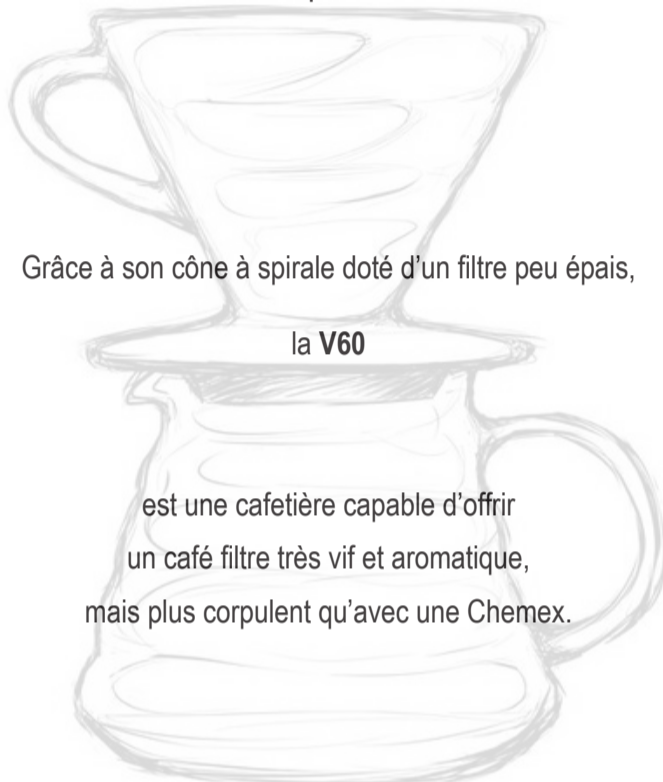
Comme pour le vin, vous pourrez découvrir des terroirs aux saveurs spécifiques.

À essayer pour se faire une autre idée du café et prolonger l'art de vivre à la montagne en **Slow Living**...

Un petit bonheur à partager sans modération !

V60 HARIO

L'harmonie du corps et de ces arômes.



Grâce à son cône à spirale doté d'un filtre peu épais,

la **V60**

est une cafetière capable d'offrir un café filtre très vif et aromatique, mais plus corpulent qu'avec une Chemex.

CHEMEX

Quand on parle de méthode douce, on pense de suite à la Chemex. Et pour cause, c'est la star du Slow Coffee.

C'est La Cafetière pour déguster un café. Elle nous offre un café très doux proche d'une infusion avec une puissance aromatique inégalée.

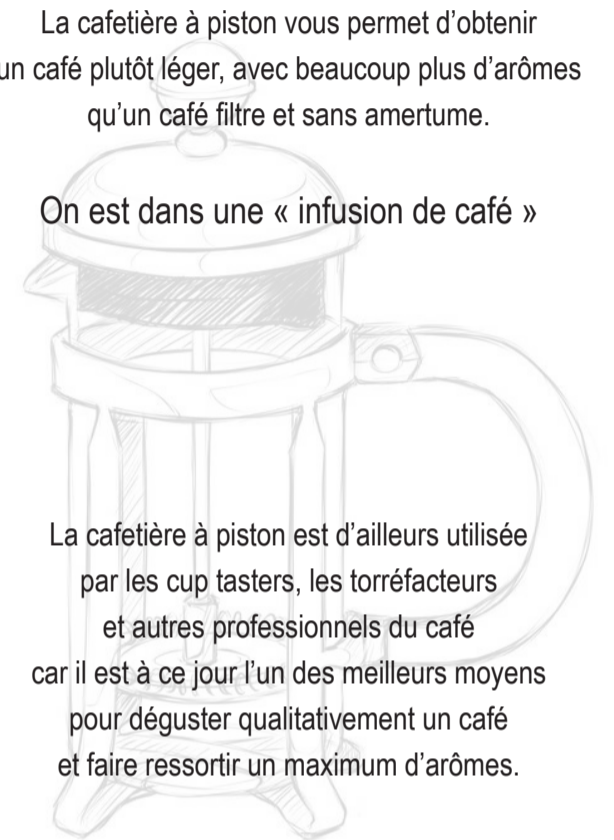


Son design très impressionnant et sa grande capacité enchanteront vos moments café entre amis ou en famille.

FRENCH PRESS

La cafetière à piston vous permet d'obtenir un café plutôt léger, avec beaucoup plus d'arômes qu'un café filtre et sans amertume.

On est dans une « infusion de café »



La cafetière à piston est d'ailleurs utilisée par les cup tasters, les torréfacteurs et autres professionnels du café car il est à ce jour l'un des meilleurs moyens pour déguster qualitativement un café et faire ressortir un maximum d'arômes.

KENYA

Fruité et Gourmand
100% Arabica

Ce café provient de la région de **Kirinyaga**, au sud du Parc National du Mont Kenya.

D'une grande élégance, sa liqueur **vive** et **corsé** révèle en bouche des notes de **cerise, citron, cassis** et **orange sanguine**.



12 €
20 cl



14 €
20 cl



12 €
25 cl

MOKA D'ETHIOPIE

Ample et Aromatique
100% Arabica

Ce café provient de la **province de Kaffa** dont la capitale est Jimma :

Cette zone de production, réputée pour ses cafés naturels, est située au Sud-Ouest de l'Ethiopie. Laissez-vous tenter par une tasse **profonde** et très **aromatique** dévoilant des notes de **raisin**, de **pamplemousse** et de **citron**.



10 €
20 cl



12 €
20 cl



10 €
25 cl

COLOMBIE

Intense et fruité
100% Arabica

Ce café de Colombie vient de la ferme familiale Granja La Esperanza située dans le Sud-Ouest de la Colombie dans la **Vallée Del Cauca**.

Ce café délicat, fruité et parfaitement équilibré, révèle des notes de **fruits rouges**.

L'équilibre par excellence, plébiscité pour sa **rondeur**, sa **douceur** et sa **légèreté**.



10 €
20 cl



12 €
20 cl



10 €
25 cl

BRESIL

Dense et gourmand
100% Arabica

Ce café en grains **Rose Diamond du Brésil** provient de la prestigieuse région de **Cerrado** au Brésil (Sud-Est) connue pour produire des cafés de haute qualité à l'**identité unique**.

Ce blend d'Arabicas naturels dénué d'acidité, **suave** et **léger** développe des notes gourmandes de **chocolat** et de **cacahuète**.



8 €
20 cl



10 €
20 cl



8 €
25 cl

NOUVELLE GUINEE

Intense et Gourmand
100% Arabica

Ce café de **Papouasie Sigr** provient des montagnes de Papouasie Nouvelle-Guinée près de la vallée de Wahgi.

Vous aurez un café **gourmand** aux notes de **dattes** et de **sucre roux**.

Son attaque est franche et doté d'une belle longueur en bouche.



10 €
20 cl



12 €
20 cl



10 €
25 cl

JAMAIQUE

Gourmand et parfumé
100% Arabica

Ce café en grains **Blue Mountain** est issu de la plantation Saint Cloud dans le comté de Surrey à l'Est de la Jamaïque. Ce Micro-Lot est considéré comme le « must » des cafés !

Vous aurez une tasse **gourmande** avec des arômes de **noisette** et **miel**.



18 €
20 cl



20 €
20 cl



18 €
25 cl