

Tous nos cafés sont torréfiés par la maison avec le plus grand soin
Nous en garantissons la qualité

Notre sélection exclusive de cafés des meilleures provenances :

Ethiopie Sidamo Mocca : cultivé sur les sols riches des hauts plateaux, avec un climat idéal qui en font un très grand cru.

Mocca d'Éthiopie : typé, corsé, parfumé, très équilibré. Mélange de Sidamo et de Djimmah. Goût un peu sauvage.

Harrar Éthiopie : tasse très parfumée, corsée et équilibrée. Arômes généreux d'épices et une légère note de caramel.

Yrgacheffe Éthiopie : remarquable, suave, parfumé, équilibré. D'abord une impression de puissance qui s'estompe vite et laisse ensuite le palais contemplatif.

Colombie Supremo : suave, au goût fin et acidulé, plaisir parfumé.

Maragogype : peu caféiné, doux, goût fin et corps léger.

Costa Rica : complet, légèrement acide, plutôt corsé avec une note de fruits secs.

Guatemala Antigua : café de très bonne qualité. Cultivé sur des chaînons volcaniques de haute altitude, son goût est complet et suave. Il donne une tasse aromatique.

Dessert Maison : mélange doux à base de Santos brésilien. Corps léger, parfum suave et fruité.

Carolines grillées : mélange de grands crus sud-américains. Très rond en bouche. Corsé sans amertume.

Restaurant : mélange corsé au corps généreux, pour les amateurs de café au lait.

Pérou décaféiné : sans solvants, ce qui lui conserve tout son arôme et sans acidité. Tasse douce à déguster à tout moment !

Java Indiana : café d'Indonésie. Très savoureux, léger, peu caféiné. Légèrement chocolaté. À boire l'après-midi ou le soir.

Java Makassar : Excellente saveur, café équilibré, acidité légère, corps légèrement corsé, saveur légèrement sauvage.

Sao Paulo Brésil : Mélange de cafés sud-américains. Merveille d'équilibre. Du corps sans l'amertume.

Mélange maison corsé : goût fort pour un café au corps généreux, sans amertume et sans acidité.

Honduras organique : Bio. Café offrant une belle finesse. Tasse ronde et suave avec des notes épicées.

Expresso Négro : mélange italien, le véritable café expresso d'Italie. Complet et généreux pour les petits expressos.

Mélange denim : Il est épicé et racé avec une belle acidité. Le café arrive dans un sac de denim recyclé, d'où son nom. Interdit pour les gens qui n'aiment pas les piques. La terreur des Chemex.



decaf



half-caf



regular



Irish coffee



expresso



double espresso

Tous nos cafés sont torréfiés par la maison avec le plus grand soin
Nous en garantissons la qualité

Caracoli : singularité botanique pour ces fèves de cafés de forme arrondie. Goût prononcé, puissant, corsé.

Nicaragua : très bon café avec une note d'acidité. D'un corps généreux, gratifie le palais d'un plaisir sans égal.

Mexique Organique : Bio, léger, fruité, sans amertume.

Papouasie Nouvelle-Guinée : corps généreux, équilibré, parfumé, fruité et acidulé.

Pérou organique : Bio au corps moyen, au goût rond et aromatique.

Kenya AAA : Café très fin, très apprécié par les amateurs de goût très acidulé.

Rwanda Gakenke organique : Bio. Avec sa variété de bourbon rouge, cette tasse nous offre en plus d'une belle acidité, une belle rondeur avec des notes de baies, de noix et de caramel.

Equateur Pinchicha Las Tolas : Des arômes gourmands de cacao, de fruits, de caramel et de mandarine. Un café à la complexité aromatique unique.

Cuba : Belle tasse, goût sain, franc. Corps moyen, légère acidité.

Salvador : Tasse généreuse, agréablement corsée et parfumée.

Burundi Bourbon : Café riche et charpenté sans acidité et sans amertume. Très complet, il charme le palais par sa générosité. (Disponible en 2022)

Barahona république dominicaine : café au caractère suave avec des notes gourmandes de chocolat noir et noisettes.

Blue Mountain : Le plus prestigieux et le plus rare des cafés. Cultivé sur les hauts plateaux de Jamaïque. Arabica d'un extrême raffinement, superbement parfumé et à peine acide.

Congo bord du lac Kivu : pousse sur les bords du lac Kivu, dans la région des grands lacs. Gout puissant et fruité avec des notes d'amandes et de noix.

Panama Chiriqui Volcan Baru : cultivé dans une région d'éternel printemps, c'est un café au caractère complexe et aromatique qui développe des notes fruitées avec une fin gourmande de chocolat au lait, d'agrumes, d'épices et de bonbons.

Christmas Coffee : pendant les fêtes seulement. Café de prestige. La richesse de son goût et de son arôme, offre une expérience délicieuse et durable, laissant en bouche une saveur unique.

Goûtez aussi nos cafés parfumés « maison » :

Orange – Cannelle – Gingembre – Cardamome – Mille et une nuits – Menthe – Muscade –
Noix de Coco – Poivre rose – Vanille – Noisette – Pistache – Caramel – Chocolat – Tiramisu –
Orange/Cannelle (pour Noël) – Irish – Praliné – Cannelle/Citrouille (pour Halloween)



decaf



half-caf



regular



Irish coffee



espresso



double espresso