



LES TERRASSES  
*du Prince*

---

Menu

**Menu Suggestions 3 services: 39€** (voir carte)

**Lunch 2 services: 25€ - 3 services: 30€** (uniquement le midi, du lundi au vendredi)

## Les boîtes de Sardines : à partager à l'apéro, ou non (boîte accompagnée de mesclun et bruschetta)

Sardines aux olives tranchées et au romarin	15.00
Filets de sardines sans huile à la créole	16.00
Sardines grillées aux cinq baies	18.00
Sardines à l'huile d'olive et au citron frais	16.00
Sardines millésimées 2018 Delphine Cossais « M <sup>lle</sup> Perle en Inde »	19.00
Sardines millésimées 2016 Coralie Joulin « De fil en aiguille »	21.00

### LA PERLE DES DIEUX en quelques dates :

- 1887** Deux conserveurs nantais, Messieurs Geay et Desmoulin installent à Saint-Gilles-Croix-de-Vie en Vendée, une confiserie de poissons. Ils créent alors deux marques « La Perle des Océans » et « Les Dieux ».
- 1903** La famille Gendreau, spécialisée dans la conserve, rachète la conserverie. Elle perpétue depuis 4 générations cette tradition sardinière et ce savoir-faire ancestral.
- 1995** Saint-Gilles-Croix-de-Vie est labellisé Site Remarquable du Goût. Cette distinction, délivrée par les ministères de l'Agriculture, de l'Environnement, de la Culture et du Tourisme atteste d'un accord exceptionnel entre le savoir-faire des hommes, la qualité d'un produit et la richesse d'un patrimoine maritime. Saint-Gilles-Croix-de-Vie est le seul Site Remarquable du Goût pour la sardine !
- 2005** Philippe Gendreau crée l'entreprise LA PERLE DES DIEUX et sa marque d'exception avec les meilleurs sardines et préparations de la conserverie. Destinée aux amateurs exigeants, amoureux du Bon et du Beau, La Perle des Dieux s'engage à perpétuer le savoir-faire artisanal, inchangé depuis 1887.
- 2016** La conserverie Gendreau est reconnue Entreprise du Patrimoine Vivant. Ce label délivré par le ministère de l'Economie et des Finances distingue les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

### ALLERGENES:

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits? Notre responsable vous renseignera volontiers. Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut changer.

## Entrées froides

---

Planche apéritive terre	22.00
Planche apéritive de la mer	25.00
Tartare de thon à la Japonaise, espuma de coco	23.00
Cœur de Filet de Simmental mariné en sashimi, sucrose du Pays basque en mouillette	24.00
Déclinaison de saumon label rouge en trois façons, mayonnaise au wasabi	18.00
Burrata crémeuse, tomates cerises de deux couleurs au basilic et Pata Negra	20.00
Salade tiède de légumes grillés au vieux balsamique et tofu	17.00
Ma vision d'une tomate aux crevettes grises, nuage de crustacés et pain aromatisé	21.00

## Entrées chaudes

---

Fondus au Vieux Comté	16.00
Croquettes de crevettes grises maison	18.00
Duo de croquettes maison	17.00
L'œuf 63° sur fond d'artichaut en cuisson longue, sauce girolles	18.00
Fricassée de petits gris au Chardonnay de Bourgogne et sa crème de persil plat, espuma d'ail noir	21.00
Tempura de fleur de courgette farcie à la ricotta artisanale et son coulis de tomates	18.00

# Plats

---

## BRASSERIE

Salade César, volaille jaune en basse température, vinaigrette d'anchois, jambon Pata Negra, œuf dur, tomates séchées et parmesan	20.00
Vol au vent de poule mère et boulettes	21.00
Bouchée à la reine de poule mère et ris de veau, morilles	29.00
Boulettes sauce tomate	18.00
Boulets à la liégeoise, Herve et peket	22.00
Tartare de bœuf coupé au couteau tradition	22.00
Croquettes de macaroni jambon truffes	20.00
Calamars comme des tagliatelles, pâtes à l'encre de seiche et tomates confites vivifiées de poutargue et yuzu	27.00

## BURGER

Pur bœuf: viande hachée, sucrine, pancetta séchée, cheddar, béarnaise, oignons frits et pain Ducobu	20.00
Cabillaud: panné par nos soins, sauce tartare maison et pain noir au charbon végétal	25.00

## POISSONS

Salade Océane	26.00
Solettes meunières, pommes natures, espuma de beurre noisette et gel citron	26.00
Cabillaud cuit en basse température au laurier et citron, sauce vierge et pomme purée	28.00
Saumon farci au saumon fumé, sésame torréfié, beurre de cresson et huile de piment	25.00
Poêlée de langoustines, poivre rouge de Kampot, risotto aquarello au cresson	32.00

## **VOLAILLES**

Filet de pintade aux girolles, purée de carottes fumées et pommes bouchons, mayonnaise tandoori	26.00
Magret de canette laqué, légumes de pleine terre, tapioca de betterave rouge soufflé, espuma balsamique	27.00

## **ABATS**

Pomme de ris de veau laquée au jus de veau et amaretto, amandes et melon confit au balsamique blanc	33.00
---	-------

## **VIANDES**

Tomahawk de veau cuit en basse température, cannelloni maison aux épinards et sauce à la sauge	32.00
Côte de cochon Ménapien cuisson longue, sauce cross Blackwell	26.00
Entrecôte de bœuf	33.00
Filet pur	44.00
Côte à l'os d'exception pour 2 personnes (49€/personne)	98.00

**Sauces :** Béarnaise, champignons, poivre noir et cognac, roquefort et beurre maître d'hôtel

*\* Sauce, frites et salade compris*

## **VÉGÉTARIEN**

Risotto aquarello aux champignons des bois	24.00
--	-------

## Pour les enfants

---

Coquillettes jambon-crème gratinées	13.00
Boulet à la Liégeoise	13.00
Boulette sauce tomates	13.00
Steak, frites, salade	13.00
Cabillaud, purée et légumes	13.00

## Desserts

---

Corolle de sorbets du jour, salade de fruits et son coulis	12.00
Espuma de tiramisu, crémeux de café, caramel au lait de coco	12.00
Pavlova caramélisé, mousse à la liqueur de fraises des bois	12.00
Crème brûlée safran et miel	10.00
Mousse au chocolat	10.00
Riz au lait, confit de mangue, yuzu et caramel au beurre salé	10.00
Dame blanche maison	12.00
Colonel ( <i>sorbet citron et vodka</i> )	12.00
Café gourmand	12.00
Assortiment de 5 fromages affinés par Pascal Fauville	15.00

# Apéritifs

---

Maison	9.00	Martini Réserve Ambrato	6.50
Bulles Champagne Brut Réserve Billecart-Salmon	14.00	Aperol Spritz	9.00
Bulles Crémant d'Alsace "Prestige" Paul Buecher	 9.00	Belsazar Rosé Spritz	9.00
Mojito	9.00	Campari	7.50
Pisang	5.50	Gancia	5.50
Porto Blanc	7.00	Picon Vin Blanc	8.50
Porto Rouge	7.00	Pineau	7.00
Martini Bianco	6.50	Ricard	8.50
Martini Rosso	6.50	Batida	7.50
Martini Réserve Spéciale Rubino	6.50	Kir Vin Blanc	6.00
Verre de vin (rouge, blanc, rosé)	6.00	Kir Royal	8.00

## Alcools

---

Pampero Blanco	8.50
Pampero Anejo Especial	8.50
Tanqueray London Dry	8.50
Johnnie Walker Red	8.50
Smirnoff n°21	8.50
Ketel One Vodka	9.00
Vodka Grey Goose	10.00
Bulleit Bourbon	11.00

## Digestifs

---

Amaretto Disaronno	7.50
Bailey's	7.00
Chartreuse Verte	9.00
Cointreau	8.00
Limoncello	7.00
Sambuca	7.50
Grand Marnier	8.00
Eau de Villée Biercée	8.50
Poire William Alsace Kurhi	10.00
Poire Cognac Heinrich	7.50
Framboise Sauvage Alsace Kurhi	10.00
Vieille Prune De Souillac	13.00
Grappa Alexander	7.50
Marc de Bourgogne Louis Jadot	13.00
Marc de Gewurztraminer Alsace Kurhi	9.50
Armagnac Clés Des Ducs	7.50
Cognac Vs M Trijol	7.50



# Whiskys

---

Oban 14 Y	Remarquable single malt produit par l'une des plus anciennes distilleries d'Écosse. Arômes complexes d'agrumes et de fruits frais, relevé d'une pointe de sel. Un classique incontournable!	16.00
Inchmurrin 12 Y	Whisky produit par la distillerie Loch Lomond, chère au Capitaine Haddock dans Tintin, il est bien plus fruité et bien plus doux que la majorité des autres whiskys des Highlands. En bouche, on retrouve des notes d'agrumes, de pamplemousses, de poires et de vanille offrant un beau mélange entre peps et amertume. À découvrir!	15.00
Talisker 10 Y	Talisker est un whisky malt primé de l'île de Skye. En bouche, il libère des notes sucrées de fruits secs avec des nuages de fumées et des saveurs prononcées de malt d'orge. C'est un single malt puissant et stimulant, avec un nez marin salé, tourbé, un caractère fumé et une finale poivrée évoquant à merveille la beauté sauvage et exposée de son île d'origine.	12.00
Amrut Fusion	Whisky indien de classe internationale basé sur un mélange de malt tourbé d'Écosse (20%) et de malt non tourbé d'Inde (80%). Malt détonnant où les notes de chocolat noir rivalisent avec la tourbe, les fruits exotiques, le poivre et le chêne. À goûter absolument!	15.00
Benromach 10 Y 100% Proof 57°	Édition brut de fût de la distillerie, ce Benromach 100% Proof est un whisky riche et incroyablement complexe! Les notes de vanille, d'épices, d'orange amère et de chocolat vous emportent vers le feu d'artifices final où explosent les arômes de malt grillé et la fumée! À découvrir.	20.00
Kilchoman Sanaig	Il s'agit du single malt phare de la petite ferme distillerie Kilchoman. 50% élevé en fûts de bourbon et 50% en fûts de Xérès, Sanaig est riche et gourmand; les notes de tourbe s'entremêlent au caramel, aux agrumes et au toffee. Simplement délicieux!	18.00
Lagavulin 16 Y	Depuis 1816, le Lagavulin est l'un des whiskys les plus fumés et intenses au monde. Respecté des connaisseurs et experts, il est appelé «le roi de l'île d'Islay». L'un des whiskys de malt les plus appréciés au monde. Vieilli au moins 16 ans dans des fûts en chêne.	19.00
Johnnie Walker Black 12 Y	Ce blend de whiskys vieilliss pendant plus de 12 ans vous propose des arômes de fruits noirs et de vanille douce, ainsi qu'une saveur fumée.	11.00
Singleton 12 Y	The Singleton of Dufftown 12 ans d'âge est la dernière révélation du Speyside, berceau de la distillation en Écosse. Il se démarque par des arômes naturellement riches et une texture délicieusement onctueuse, formant un équilibre idéal pour découvrir l'univers des single malts.	10.00
Cardhu 12Y	Le Cardhu provient d'une des plus vieilles distilleries du Speyside. Helen Cumming, qui a créé la distillerie en 1811 avec son mari, peut à juste titre être considérée comme la première «femme de l'industrie du whisky». Envoûtant et doux, le 12 ans d'âge est un Cardhu typique présentant de splendides notes de miel et un caractère raffiné et fruité. Le Cardhu 12 ans d'âge offre un goût souple et très bien équilibré.	11.00

# Rhums

---

Diplomatico 12 Y	Rhum du Venezuela vieilli au moins 12 ans dans des fûts de bourbon et de sherry. À la fois doux et sirupeux, sa palette aromatique semble infinie. La fin de bouche est interminable sur les fruits confits, le miel et une touche d'épices. Un incontournable dans le monde du rhum!	13.00
Millonario 15 Y	Ce Ron est l'un des plus vieux du Pérou. Il a vieilli 15 longues années dans des fûts de chêne américain et slovène de première qualité. Rhum riche et particulier, les arômes de fruits noirs et de prunes rivalisent avec le caramel, les raisins secs et le toffee. Une valeur sûre!	14.00
West Indies French Overseas XO	Meilleure sélection des rhums réunionnais et martiniquais! Issu d'une production limitée à 2000 bouteilles, chaque flacon est numéroté et reflète la parfaite expression du terroir des Antilles françaises. Arômes sur la canne à sucre fraîche, la cannelle, la crème au caramel et les fruits tropicaux.	14.00
Dictador 20 Y	Rhum colombien riche, complexe et capiteux. Il offre des arômes de grains de café torréfiés, de pralines et de fruits confits. La bouche est soyeuse et finement boisée; la longue finale présente d'étonnantes notes florales, d'épices et de zeste d'agrumes.	15.00
Abuelo 15 Y Tawny	Riche en arômes et en fruits, cette version d'Abuelo 15 ans a vieilli en fûts de bourbon avant d'être affinée en fûts de Porto Tawny! Très complexe, sur des arômes de fruits rouges, de confiture, de tabac; sa finale boisée évoque la figue. Rhum de grande classe!	18.00
Emperor Rum Sherry Cask	Originnaire de l'île Maurice, le rhum Emperor est le fruit du mariage original de rhums agricoles et de rhums de mélasses. Affiné en fûts de sherry, Emperor exprime des fragrances de fruits rouges, des touches florales ainsi que des notes de café et d'épices. Belle et agréable longueur en bouche. À découvrir!	15.00
Zafra 21 Y	Rhum originaire du Panama, Zafra a été élevé en fûts de chêne américain, ayant précédemment contenu du Bourbon, 21 longues années durant! Rhum chaleureux, riche d'une incroyable complexité. Le nez présente des notes de cannelle, de bois, de grillé. L'attaque en bouche est douce et légère sur la marmelade d'agrumes suivie par le poivre et de fines touches mentholées. Un grand rhum!	18.00
Pampero Aniversario	Élaboré en 1963 pour les 25 ans d'existence de Pampero. L'Aniversario est un blend de très haute qualité fait des meilleurs rhums de notre « réserve ». Un beau mélange du passé et du présent. L'Aniversario vieillit ensuite plus de 5 ans dans d'anciens fûts à whisky en chêne. Ces fûts sont stockés dans des grottes, où ils sont à l'abri du soleil tropical du Venezuela. Son goût ne se décrit pas en un mot : vanille, raisins secs, sherry, cannelle, fruits secs et sucrés, chocolat, tabac, cuir, sirop de sucre et sucre brun sont les saveurs que vous découvrirez dans ce rhum.	10.00
Zacapa 23Y	Le Zacapa 23 Years est un rhum de première qualité, fait de rhums ayant entre 6 et 23 ans d'âge. Le Zacapa est fait du miel de canne à sucre, à la place de la mélasse, et est vieilli dans d'anciens fûts en chêne précédemment utilisés pour la production de whiskys américains, du whisky Oloroso et du sherry Pedro Ximinez. Ce procédé unique est le « Sistema Solera ». Les secrets du Zacapa résident dans son processus de fermentation lent en haute altitude : 2300 mètres au-dessus du niveau de la mer, à l'air frais des highlands du Guatemala. Cela ralentit la fermentation et offre donc un équilibre exceptionnel entre les arômes et les saveurs développés pendant ce long processus.	16.00

# Gins

---

Hendrick's	Originaire d'Écosse, Hendrick's fait figure d'incontournable dans le monde du Gin! Infusé avec notamment des pétales de rose et ses célèbres concombres, il en résulte un gin frais à la puissance aromatique très florale. <i>Concombre, pétales de rose séchés (option)</i>	10.00
Villa Ascenti	Le Gin Villa Ascenti est un gin italien artisanal composé d'ingrédients typiques des collines du Piémont, en Italie. Élaboré à partir de distillats de menthe fraîche, de thym et de muscat pour créer un gin unique moelleux, velouté et frais en bouche. <i>Menthe fraîche, thym</i>	12.00
Tanqueray Ten	Distillé à quatre reprises, il est fait des ingrédients végétaux classiques du gin Tanqueray : baie de genièvre, coriandre, angélique, réglisse. Agrumes frais, citrons verts, oranges et pamplemousses roses sont ensuite mélangés à des fleurs de camomille dans le Tiny Ten, fût auquel le breuvage doit son nom. Se déguste idéalement avec du tonic, beaucoup de glace et un morceau de pamplemousse rose. <i>Pamplemousse rose</i>	10.00
Oxygin	Gin belge distillé à Avelgem, Oxygin est composé de 9 botaniques soigneusement sélectionnés. Parmi ceux-ci, on retrouve du thé vert du Sencha et du bambou pour la note asiatique; la rhubarbe, la citronnelle et le sumac (épice) apportent, eux, une grande fraîcheur et une agréable douceur à ce London dry gin. <i>Zeste d'orange</i>	17.00
Tanqueray Flor de Sevilla	Ce gin unique s'inspire d'une recette originale de Charles Tanqueray à base d'oranges de Séville. C'est une boisson distillée qui mêle l'amertume de l'orange de Séville à la fleur d'oranger, à des couleurs et saveurs naturelles et à des plantes aromatiques. <i>Orange</i>	9.00
Gin Havn Bangkok	Avec ce gin d'une maison belge située à Anvers, vous vous envolerez vers l'Extrême Orient et ses saveurs orientales qui viendront titiller votre palais. Havn Bangkok est une véritable invitation aux voyages! La légèreté du combava, de la bergamote et de la citronnelle tranchera avec la note relevée du gingembre. Le nez est envoûtant et la persistance en bouche interminable! <i>Citronnelle, quartiers de citron vert</i>	16.00
Gilliam's Gin	Une des dernières créations du marché belge, Gilliam's gin tire son nom des 2 fils du créateur: Gilles et Liam. Gin artisanal haut de gamme, Gilliam's se compose de 9 botaniques distillés séparément. Les ingrédients principaux, outre les baies de genièvre, sont la pomme japonaise Fugi et la pomme Belgica. Pas moins de 23 kilos de pommes sont nécessaires pour produire 100 litres de gin! Il en résulte un gin très accessible avec des arômes de cannelle, de pommes et de poivre noir. <i>2 petites tranches de pomme, un tour de moulin à poivre</i>	16.00
Jinzu	le Jinzu est idéal pour un amateur à la recherche de profondeur, de découverte. Il est distillé dans un alambic en cuivre traditionnel et vous propose un cœur de saké. Le Jinzu tire ses fines saveurs et sa philosophie du Japon. <i>Zeste de citron jaune, yuzu</i>	13.00

**Supplément:** Tonic Fever Tree bleu - 2.00

## Tequila

---

Casa Noble Reposado	Téquila multimédailleée de la maison Casa Noble, la Reposado a été patiemment élevée en fûts de chêne français pendant 364 jours alors que pour pouvoir bénéficier de la mention "Reposado", 4 à 6 mois suffisent ! Complexe, élégante, elle offre des touches florales, des notes vanillées et une fin de bouche boisée. Se déguste de préférence pur à l'image d'un rhum ou d'un vieux Cognac.	15.00
Don Julio Añejo	Don Julio, première tequila de luxe du monde. Vieillie en fût de chêne blanc américain par lots de petites quantités pendant 18 mois, la Don Julio Añejo Tequila est un témoignage de l'art de la fabrication d'une tequila vieillie de goût supérieur. Riche, caractéristique et merveilleusement complexe, sa saveur est le parfait équilibre entre l'agave, le bois et des notes de vanille.	14.00

## Armagnac

---

Darroze 8 Y	Cet assemblage, peu boisé, laisse les arômes fruités s'exprimer. Des arômes aussi variés que le pruneau, les zestes d'orange confites, le coing... Un armagnac brut, nerveux mais suave et enveloppant. Vous aimerez déguster cette eau-de-vie en apéritif, avec ou sans glace.	13.00
-------------	--	-------

## Cognac

---

Hine Rare VSOP	Ce Cognac est le fruit d'un assemblage d'une vingtaine d'eaux-de-vie issues de raisins provenant des terroirs de "Grandé" et "Petite Champagne". Expressif et délicat, il développe des notes de nectarines, d'abricots et de melons. Hine Rare est l'expression classique de la maison entre délicatesse et suavité.	16.00
----------------	--	-------

## Calvados

---

Calvados Château du Breuil 8 ans	Le "Réserve du Château" 8 ans d'âge est un Calvados lentement porté à maturité en fûts de chêne. Il est parfait pour s'initier aux Calvados "Hors d'Age" d'appellation Pays d'Auge. Calvados souple et riche d'authenticité, il offre des arômes de noisettes, de vanille et d'amandes fraîches.	13.00
Calvados Château du Breuil 15 ans	Ce Calvados AOC Pays d'Auge est né d'un assemblage d'eaux-de-vie ayant vieillis au minimum 15 années en fûts. Fleuron de la gamme du Château du Breuil, ce Calvados allie volupté, puissance et richesse. La bouche est douce et libère des saveurs de pommes et de coings frais. La fin de bouche, très persistante est dominée par la noix fraîche. À consommer entre 15 et 18°.	17.00

## Bières au fût

Stella 25 cl	3.30
Leffe Blonde 25 cl	3.80
Karmeliet 25 cl	5.00
Houppes 25 cl	4.50

## Bières bouteilles

Blanche Hoegaarden	3.80	Chimay Blanche	5.30
Blanche Rosée Hoegaarden	3.80	Chimay Bleue	5.30
Blanche Hoegaarden Rosée 0	3.80	Chimay Rouge	4.90
Gueuze Bellevue	3.80	Chimay Dorée	4.90
Kriek Bellevue	3.80	Orval	6.00
Houppes Jambe En l'Air	5.00	Triple Westmalle	5.30
Leffe Blonde	4.50	Rochefort 8	5.30
Leffe Brune	4.50	Abbaye de Gembloux Triple 8°	5.00
Leffe Ruby	4.50	Gembloux Splash (Session IPA 2,9°)	4.80
Leffe Sans Alcool	4.50	Dans les bois de Gembloux (Fruitée 6,5°)	5.00
Scotch Gordon	4.80	Gembloux Spirit (Quadruple Bariquée) 10°	8.50
Duvel	4.80	Dikkenek Belgian IPA 6,7°	4.50
Philomène Florale	5.00	Bertinchamps Blanche	4.60
Philomène Hoptimale	5.00	Bertinchamps Pamplemousse	4.60
		Bertinchamps Légère	4.30

## Jus

**Pressoirs  
de  
Provence**



Orange	4.50
Nectar d'Abricot de Provence	4.50
Pomme de Provence Trouble	4.50
Cocktail Provençal	4.50
Tomate de Provence	4.50
Orange Carotte Pomme	4.50
Pomme Framboise	4.50

## Soft

---

Vittel 25 cl	3.30	San Pellegrino Limonata Bio 20 cl	3.50
Vittel 50 cl	5.50	San Pellegrino Aranciata Bio 20 cl	3.50
Perrier 20 cl	3.30	San Pellegrino Acqua Tonica 20 cl	3.50
Perrier citron 20 cl	3.50	San Pellegrino Ginger Beer 20 cl	3.50
San Pellegrino 50 cl	5.50	Nordic Tonic	3.50
Coca-Cola	3.30	Nordic Agrumes	3.50
Coca-Cola Zéro	3.30	Fuze Tea	3.50
Coca-Cola Light	3.30	Fuze Tea Pêche	3.50
Fanta Orange	3.30	Supplément menthe ou grenadine	0.10
Fanta Citron	3.30		

## Boissons chaudes

---

Café Miko Puro Bio Espresso	3.30	Capuccino italien	4.00
Café Miko Puro Bio Lungo	3.30	Capuccino viennois	4.00
Décaféiné	3.80	Irish coffee	10.00
Lait russe	4.30	French coffee ( <i>Grand Marnier</i> )	10.00
Café latte	4.30	Italian coffee ( <i>Amaretto</i> )	10.00
Café latte ( <i>chocolat - noisette - caramel</i> )	5.30	Chocolat chaud	3.30
		Chocolat chaud viennois	3.80

Les thés Kusmi Tea offrent une gamme soignée de recettes **exclusives réalisées manuellement** avec des matières premières rigoureusement sélectionnées, des feuilles de thé, importées entières et **cueillies à la main**, provenant de pays producteurs, tels que la Chine, l'Inde ou encore le Japon, ainsi que des **essences variées** comme la vanille Bourbon Madagascar ou la bergamote de Calabre.

Chaque sachet de thé Kusmi Tea est enveloppé individuellement dans une opalite hermétique de la couleur de la référence, les sachets transparents et **biodégradables en fibre naturelle de maïs** permettent aux feuilles de thé de se déployer et libérer tous leurs arômes.

## Thés Natures *Bio*

Darjeeling n°37	Thé noir d'Inde subtil et rond en bouche.
Thé Vert Sencha	Thé vert Sencha de Chine, accompagnant aussi bien les mets sucrés que salé.
Thé Vert Menthe	Thé vert parfumé à la menthe, désaltérant et dépaysant.
Vert Jasmin	Thé vert parfumé aux fleurs de jasmin selon la tradition chinoise.
Camomille	Les fleurs de camomille apporteront douceur et paisibilité.

## Déthéinés & Infusions

Tilleul	Grâce aux vertus relaxantes des feuilles et des fleurs de tilleul, cette infusion est idéal pour vous détendre.
Verveine	Cette infusion est la boisson idéale pour un après-repas relaxant et rafraîchissant.

## Thés Aromatisés

St-Pétersbourg	Black tea à la bergamote aromatisé fruits rouges et caramel.
Prince Wladimir	Black tea aromatisé aux agrumes, vanille et épices.
BB Détox	Mélange de thé vert, maté et plantes aromatisées pamplemousse.
Earl Grey bio	Thé noir avec un soupçon de bergamote pour réveiller vos papilles.
4 Fruits Rouges	Black tea aux saveurs savoureusement sucrées de fruits rouges.

WI-FI

Nom: GUEST • Code: terrasses



LES TERRASSES  
*du Prince*