

# CAFÉS NESPRESSO

---

## RISTRETTO ORIGIN INDIA

6.

Ristretto Origin India est une Alliance Racée d'Arabica et d'Une Pointe de Robusta du Sud de l'Inde. C'est un café au Corps Intense et au Caractère Puissant, Avec des Notes Épicées.

*Ristretto Origin India is the Marriage of the Finest Arabicas with a Hint of Robusta from Southern India. It is a Full Bodied Coffee, Which has a Powerful Character and Notes of Spices.*

## ESPRESSO ORIGIN BRAZIL

6.

Pur Arabica du Brésil, Espresso Origin Brazil est un Mélange Délicat qui se Distingue par sa Texture Soyeuse et sa Douceur Élégamment Soulignée de notes Légèrement Grillées.

*A Pure Arabica Coffee, Espresso Origin Brazil is a Delicate Blend with a Smooth Texture And an Elegantly Mild and Sweet Flavor Enhanced by a Note of Lightly Toasted Grain.*

## LUNGO ORIGIN GUATEMALA

6.

Alliance d'Arabica et de Robusta Gourmet lavé du Guatemala, Lungo Origin Guatemala est un Café Équilibré et Onctueux aux Notes Intenses de Céréales Maltées et Sèches qui Soulignent un Caractère Bien Affirmé.

*A blend of Arabica and washed Gourmet Robusta coffee, Lungo Origin Guatemala is a Smooth and balanced blend with intense dry and malty cereal notes underlining its bold Character.*

## DÉGUSTATION PURE ORIGIN

16.

Dégustation des Trois Grands Crus Nespresso Pure Origin

*The Three Nespresso Pure Origin Grands Crus Tasting*



## SIGNATURES

---

### ARGOUSIER ET POMME

Caramel au Beurre Salé, Crème Calvados et Sorbet Argousier

*Sea Buckthorn and Apple, Salted Caramel Butter, Calvados Cream, Sea Buckthorn Sorbet*

17.

### NOISETTE

Gianduja, Praliné et Sorbet Citron Meyer

*Gianduja, Praline and Meyer Lemon Sorbet*

18.

### CHOCOLAT COULANT

Cœur au Caramel à la Fleur de Sel et Glace au Lait Caramélisé

*Chocolate Coulant, Fleur de Sel Liquid Caramel, Caramelized Milk Ice Cream*

17.

### MADELEINES TIÈDES

*Freshly Baked Madeleines*

11.

## SAISONNIERS

---

### MARRON ET CLÉMENTINE

Biscuit et Chantilly à la Châtaigne, Meringue à l'Anis Vert et

Sorbet à la Mandarine Napoléon

*Chestnut Biscuit and Chantilly, Green Anise Meringue and Mandarine Sorbet*

18.

### NOIX DE COCO ET MÉLILOT

Ravioli à la Mangue et Passion, Mousse au Coco et Glace Méliлот

*Mango and Passionfruit Ravioli, Coconut Mousse, Melilot Flower Ice Cream*

18.

### CHOCOLAT ET POIRE

Mousse au Grué de Cacao, Sorbet à la Coriandre et Glace au Chili

*Chocolate and Pear, Cocoa Nib Mousse, Cilantro Sorbet and Chili Ice Cream*

17.

### GLACES ET SORBETS MAISON | 3 Boules au Choix

*Ice Creams and Sorbets | Your Choice of Three Scoops*

12.

LES FROMAGES *Trois ou Cinq 18. | 28.*