

# LES CISTELS

SALON DE THÉ  
TEA ROOM

h  
abbaye de  
Noirlac



© Jonathan Champion

Les cisterciens tirent leur nom de l'abbaye de Cîteaux, 1<sup>ère</sup> abbaye fondée par Robert de Molesme en 1098 au sud de Dijon dans un lieu-dit marécageux appelé « Cistel », les cistels étant le nom en ancien français des roseaux...

## Boissons chaudes / Warm drinks

### Thés et Tisane Bio / Organic teas and infusions Comptoirs Richard

A Montmartre (tisane aux épices bio / <i>organic infusion with spices</i> )	2.60 €
Gare du Nord (thé noir breakfast / <i>black breakfast tea</i> )	2.60 €
Rive Droite (thé noir aux agrumes / <i>black tea with citrus fruit</i> )	2.60 €
Au Champ de Mars (thé vert citron gingembre / <i>green tea lemon ginger</i> )	2.60 €
A Montorgueil (thé vert menthe / <i>green mint tea</i> )	2.60 €
A St Germain (thé vert sencha / <i>sensha green tea</i> )	2.60 €
Au Pont des Arts (thé blanc et vert Rose Litchi / <i>white &amp; green tea with rose &amp; lychee</i> )	2.60 €
Darjeeling thé noir / <i>Darjeeling black tea</i>	2.60 €
Chocolat chaud / <i>hot chocolate</i>	3.00 €

## Boissons fraîches / Soft drinks

Sirop Monin à l'eau / <i>water &amp; Monin Syrup</i> (Menthe verte, menthe glaciale, citron, fraise, cerise, grenadine, pêche) ( <i>spearmint, icy mint, lemon, strawberry, cherry, grenadine, peach</i> )	1.60 €
1/4 Vittel sirop Monin / <i>1/4 Vittel with Monin syrup</i>	2.80 €
Suppl. sirop ou citron / <i>syrup or lemon supplement</i>	0.20 €
Limonade - 25cl / <i>lemonade</i>	2.20 €
Diabolo - 25cl	2.80 €
Perrier - 33cl	3.00 €
Jus de fruits / <i>fruit juice</i> - 25cl	3.00 €
Orangina - 25cl	2.80 €
Schweppes Agrumes - 25cl	2.80 €
Fuzetea - 25cl (Thé glacé à la pêche / <i>Peach ice tea</i> )	2.80 €
Coca Cola 0 ou Coca Cola - 33cl	2.80 €
Vittel 50cl	3.00 €
Vittel - 25cl	2.20 €
Badoit - 50cl	3.00 €

## L'instant café / Coffees

Expresso	1.60 €
Double Espresso	3.20 €
Décaféiné / <i>decaffeinated</i>	1.80 €
Café grand cru d'arabica / <i>grand cru Arabica coffee</i>	1.80 €
Café noisette / <i>nutty coffee</i>	1.80 €
Sup lait / <i>milk supplement</i>	0.20 €

## Notre Carte / A la carte dishes \*

Tarte ou quiche et salade verte / <i>savoury tart or quiche and salad</i>	6.80 €
Assiette composée / <i>mixed plate</i>	9.50 €
Cocotte / <i>Casseroles</i>	8.50 €
La Gourmandise du moment / <i>dessert</i> > La part	3.80 €
Mini Gourmandise / <i>little dessert</i>	1.50 €

\* plats à base de produits locaux / *Dishes prepared with local products*

## Les Gourmands / Gourmet coffee

Boisson accompagnée de 3 mini-gourmandises  
*Warm drink with 3 little desserts*

Thé gourmand / <i>gourmet tea</i>	7.50 €
Café gourmand/ <i>gourmet coffee</i>	7.50 €
Chocolat gourmand / <i>gourmet chocolate</i>	7.50 €

## Glaces et sorbets / *Ice cream and sorbets*

**Glaces / *Ice cream*** Pedone - Artisan glacier

Vanille, café, pistache, caramel au beurre salé

*Vanilla, coffee, pistachio, salted butter caramel*

**Sorbets** : fraise, chocolat, menthe, mangue, framboise, citron, carotte-orange-citron, lait de coco

*Strawberry, chocolate, mint, mango, raspberry, lemon, carrot-orange-lemon, coconut milk*

- 1 boule / 1 scoop	2.20€
- 2 boules / 2 scoops	3.80€
- Sup. chantilly	0.50€

## Bières locales / *Local beers*

*La bouteille / the bottle 33cl* 4.50€

*La pression / draft beer 25cl* 3.50€

*La pression / draft beer 33cl* 4.50€

## Vins locaux / *Local wines*

*La bouteille - the bottle 75cl* 22.00€

*Le verre - the glass 15cl* 4.50€