

sunlee howard

coffee tape shop

TAKE AWAY OR TAKE A SEAT

Espresso Sunlee Howard	2€
<i>Deux cafés de terroirs de haute altitude en provenance d'Éthiopie et du Nicaragua pour une tasse ronde et équilibrée, aux notes de cacao finement épicées.</i>	
Espresso Lola James Harper	2,5€
<i>Un assemblage haut de gamme, composé de cafés de spécialité issus de fermes caféières renommées de Colombie, d'Éthiopie et du Costa Rica. Une tasse puissante et fine, aux notes de cacao et fruits rouges, soutenu par une trame citronnée.</i>	
Americano	4€
Machiato	3€
Cappuccino et Latte	4,5€
+ Lait soja, amande, avoine	0,5€
Moka	5€
Chocolat chaud	5€
Thé Da Rosa	4€
<i>Darjeeling, Earl Grey, Thé Vert Jasmin, Sencha Chine, Thé Vert Menthe, Ceylan</i>	
Thé Chai	4,5€
JUS FRAIS BIO	6€
Remontant - Carotte, Pomme, Orange, Gingembre	
Green - Pomme, Kiwi, Citron, Gingembre	
Puissant - Pamplemousse, Orange, Citron	
Détox - Concombre, Citron, Pomme	
Orange pressée	5€

GREAT COFFEE, FRESH VINYLs, HEALTHY FOOD & DRINKS



FOCACCIA 9€

Cecina de Leon (Bœuf séché, fumé, Espagne)

Parmigiano Reggiano (24 mois), Roquette

Thon naturel

Olives Taggiasche, Tomates séchées, Pousses d'épinard

Tarama blanc naturel

Petits Artichauts, Tomates séchées, Sucrine

Jambon (Prosciutto Cotto Barbablù)

Parmigiano Reggiano (24 mois), Carottes, Roquette

Houmous Bio

Tomates séchées, Carottes, Pousses d'épinard

SALADES 11€

Thon blanc naturel

Sucrine, Olives Taggiasche, Petits Artichauts

Penne

Tomates séchées, Olives Taggiasche, Roquette

Cecina de Leon

Pousses d'épinard, Parmigiano Reggiano, Carottes

La Végétarienne Bio 14€

Crudités de saison, Légumes rôtis aux herbes, Mesclun, Oeuf, Crackers au lin et graines de chia

CHIPS 2,5€

Ten Acre (sans gluten)

Ready Salted, Black Pepper, Salt & Vinegar, Sweet Chilli

GRANOLA Bio 6€

(Granola maison et yaourt de soja bio)

Flocons d'avoine

Flocons de riz (sans blé)

**sunlee
howard**
coffee tape shop

DRINKS

Bionade	3,5€
<i>Gingembre Orange, Plantes, Sureau</i>	
Charitea	4,5€
<i>Black, Maté, Rouge, Vert</i>	
Nectar de Baobab	6€
Club Maté	33cl-4€ / 50cl-5€
<i>Nature, Grenade, Cola</i>	
Lemonaid	4,5€
<i>Citron Vert, Orange Sanguine</i>	
Eau de Coco bio Dr Martins	6€
<i>Nature, Thé Vert, Pêche</i>	
Aquapax	2,5€
Celtic	2€
Celtic légère	2,5€
Celtic forte	2,5€

SWEETS

(Bio, sans blé ni produits laitiers!)

Cookie	4,5€
Brownie	6€
Cake du jour	5€
Crumble (vegan)	7€
Madeleine du jour	2€
Tartelette	7,5€
Compotée de fruits	6,5€
Pudding de Graines de Chia	6,5€

HAPPY TO WORK WITH



Présents sur les plus belles tables, les produits sourcés par José Da Rosa reflètent le meilleur des terroirs du bassin méditerranéen. En dénicheur de saveurs d'exception, José Da Rosa part régulièrement à la rencontre de producteurs au savoir-faire unique et confidentiel. Il a été le premier à importer en France le fameux Lardo di Colonnata, le jambon «Bellota» 100% ibérique, aujourd'hui mondialement connu ou encore les sardines de José Peña. Qualité, exigence et excellence sont les maîtres mots de Da Rosa.



Chez Selfridges à Londres, au Bon Marché Rive Gauche à Paris, chez Maison Mara à Cape Town ou Wondullful à Shanghai, Lola James Harper expose ses photos d'art, ses parfums et bougies, ses musiques rock/folk, ses livres et son Coffee Blend fruité ... Une Histoire de famille et d'amitié, un «Way of Life» léger qui invite au bonheur de l'instant présent, à une sorte d'oisiveté urbaine. Les collections de chansons, senteurs, images et cafés sont autant d'occasions d'explorer avec bonheur nos fantasmes d'évasion, mémoires et créations, purs ressentis et vives émotions.



A l'origine du Pinson, Agathe Audouze, passionnée de naturopathie, de cuisine saine et gourmande. Son credo? Oui, il est possible de manger des plats bio, bons, beaux et healthy! Avec ses deux adresses cosy et solaires, dans le haut Marais et dans le quartier Veggie town du 10e, le Pinson a inventé une healthfood à la française, inventive, colorée. Une cuisine végé, généreuse et pleine de saveurs, intégralement BIO, sans blé, ni produit laitier, faisant la part belle aux fruits et légumes de saison, avec une pincée de superaliments... Et surtout une sacrée dose de "bonnes ondes"!



Chez Terres de Café nous sélectionnons et torrêfions les plus beaux cafés du monde à l'intention du grand public et des professionnels. Nous proposons une vision fine et contemporaine du café, "à la française", fondée sur la richesse et la connaissance des terroirs, le respect du produit, la précision, la fraîcheur et le goût. Nous abordons le café comme un produit de haute gastronomie pour un plaisir intense à chaque tasse.

Christophe Servell (fondateur de Terres de Café) a été élu Meilleur Torrêfacteur de France 2015.