

A JOURNEY AROUND
THE WORLD

Camelia

THROUGH THE HERITAGE OF

• TEA •

THES NOIRS

14 €

ENGLISH BREAKFAST

Origines / *Origins*:

Kenya:

Le mélange comprend trois types de thé, dont deux proviennent de quelques jardins produisant des grandes feuilles tordues et savoureuses (Kapchorua et Emrok Gardens), et l'autre vient d'un groupe de petits agriculteurs appelé Makomboki, près du mont Kenya.

Rwanda:

Jardins de Rubaya où les conditions de croissance sont exceptionnelles, altitudes élevées, températures élevées et sol volcanique.

Inde - Assam:

Jardin de Behora, récolté plus tôt dans la saison pour plus de douceur et de saveur.

Kenya:

The blend comprises three types of tea, two from a few gardens producing large, twisted, flavourful leaves (Kapchorua and Emrok Gardens), and the other come from a group of smallholder farmers called Makomboki, near Mount Kenya.

Rwanda:

Rubaya Gardens, where the growing conditions are exceptional, high altitudes, hot temperatures, and volcanic soil.

Assam:

Behora Garden, harvested earlier in the season for sweetness and flavour.



Note de dégustation / *Tasting Note*:

Vif et corsé, avec des notes complexes de malt, de figue et de cacao.
Lively and full-bodied, with complex notes of malt, fig, and cocoa.

ASSAM

Origine / *Origin*:

Inde - Assam:

Plantation Khongea, sur les rives du fleuve Brahmapoutre. Appartenant depuis 1949 à la famille Prakash, c'est une plantation de thé exemplaire avec des méthodes de production de pointe.

India - Assam:

Khongea Estate, located on the banks of the Brahmaputra River. Owned by the Prakash family since 1949, it is an exemplary tea plantation with state-of-the-art production methods.



Note de dégustation / *Tasting Note*:

Un thé robuste avec du caractère, de la profondeur et des nuances riches de malt. La douceur du caramel laisse une excellente sensation en bouche, et une légère note de raisin persiste en arrière-goût.
A robust tea with character, depth and rich malt overtones. The smoothness of caramel leaves a great mouthfeel and a hint of raisin is in the aftertaste.

Camélia

1843

Origine / *Origin*:

Chine:

Thé noir de la province du Yunnan et de la province de l'Anhui ainsi que du thé oolong de la province du Fujian. Cet assemblage est un hommage au premier thé appelé English Breakfast, créé à New York par le marchand de thé britannique Richard Davies, en 1843.



China:

Black tea from Yunnan Province and Anhui Province, as well as oolong tea from Fujian Province. This blend pays homage to the first tea called English Breakfast, created in New York by British tea merchant Richard Davies in 1843.

Note de dégustation / *Tasting Note*:

Cette infusion chinoise riche et foncée est un délicieux hommage au premier thé appelé English Breakfast.

This rich, dark Chinese infusion is a delicious tribute to the first tea named English Breakfast.

DARJEELING

Origine / *Origin*:

Inde - Darjeeling:

Provenant des jardins de thé Potong, nichés dans les contreforts de l'Himalaya.



India - Darjeeling:

From the Potong Tea Gardens, nestled in the foothills of the Himalayas.

Note de dégustation / *Tasting Note*:

Un Darjeeling sucré et floral, avec des notes de fruits secs, de roses et de pain toasté.

A sweet and floral Darjeeling, with notes of dried fruits, roses, and toasted bread.

LYCHEE AND ROSE NOIR

Origine / *Origin*:

Chine - Yunnan:

Mélange de rose odorante et des huiles sucrées de fruit de litchi avec un thé noir Yunnan riche et doux.



China - Yunnan:

A blend of fragrant rose and sweet lychee fruit oils with a rich, smooth Yunnan Black tea.

Note de dégustation / *Tasting Note*:

Hautement aromatique, naturellement douce et délicate, débordante de notes profondes et chaleureuses de fruits.

Highly aromatic, naturally sweet and delicate, brimming with deep, warm fruit notes.

Camélia

WILD CHAÏ

Origines / *Origins:*

Vietnam, Inde, Sri Lanka, Italie:

Interprétation du Chaï indien avec un thé noir provenant d'arbres anciens poussant à l'état sauvage dans les montagnes du Vietnam, de l'écorce de mandarine italienne, la cannelle de cassia, des clous de girofle et du gingembre pour une saveur épicée.

Vietnam, India, Sri Lanka, Italy:

An interpretation of Indian Chai featuring black tea from ancient trees growing wild in the mountains of Vietnam. We enhance it with Italian mandarin peel, cassia bark, cloves, and ginger for a spicy flavour.

Note de dégustation / *Tasting Note:*

Saveur douce et sucrée qui est complétée par l'écorce de mandarine italienne. En plus des capsules de cardamome, de la cannelle de cassia, du clou de girofle et des grains de poivre noir, le gingembre donne à ce mélange les arômes enivrants que l'on attend d'un délicieux chaï, sans la chaleur écrasante.

A soft, sweet flavour complemented by Italian mandarin peel. In addition to cardamom pods, cassia bark, clove, and black peppercorns, the ginger gives this blend the heady aromas you expect from a delicious chai, without the overpowering heat.



CHOCOLATE NOIR

Origines / *Origins:*

Inde - Assam, Chine - Yunnan, Madagascar, Pérou:

Assemblage de thés de qualité d'Assam et de Yunnan mélangés avec des éclats de fève de cacao péruviens et des gousses de vanille malgaches.

India - Assam, China - Yunnan, Madagascar, Peru:

Blend of premium teas from Assam and Yunnan, combined with Peruvian cocoa nibs and Madagascar vanilla pods.

Note de dégustation / *Tasting Note:*

Un mélange sombre sophistiqué et velouté pour un magnifique thé noir aux notes de cacao.

A sophisticated, velvety dark blend for a beautiful black tea with cocoa notes.



EARL GREY

Origine / *Origin*:

Chine, Inde, Italie:

Un thé noir provenant des provinces du Yunnan et de l'Anhui, associé à une huile 100% pure pressée à froid, extraite de l'écorce de bergamote de Calabre.

China, India, Italy:

A black tea sourced from the Yunnan and Anhui provinces, blended with 100% pure cold-pressed oil extracted from Calabrian bergamot peel.



Note de dégustation / *Tasting Note*:

L'élégance anglaise classique exaltée par de l'essence délicate d'huile de bergamote de Calabre.

Classic English elegance heightened by the delicate essence of Calabrian bergamot oil.

CARAMEL NOIR

Origine / *Origin*:

Inde:

Riche thé noir produit par une petite coopérative d'agriculteurs dans les montagnes de Sahyadri dans le sud de l'Inde.

Un instant de gourmandise inédit par des morceaux de caramel.

India:

A rich black tea produced by a small cooperative of farmers in the Sahyadri mountains in southern India.

An unprecedented moment of indulgence with added pieces of caramel.



Note de dégustation / *Tasting Note*:

Un mélange sombre sophistiqué et velouté pour un magnifique thé noir aux notes de cacao et de caramel.

A sophisticated, velvety dark blend for a beautiful black tea with cocoa and caramel notes.

Camélia

THES VERTS DRAGON WELL

14 €

Origine / *Origin*:

Chine :

Sous les soins attentifs du fermier Weng Xiajiao de la province du Zhejiang, de jeunes feuilles s'épanouissent à l'air pur parmi les théiers sauvages. Ce terroir exceptionnel et l'expertise artisanale se fusionnent dans ce thé vert confectionné à partir de feuilles soigneusement pressées à la main dans un wok chaud par le maître du thé afin de créer des feuilles plates distinctives en forme d'épée.

China:

Under the attentive care of farmer Weng Xiajiao, in the province of Zhejiang, young leaves flourish in the pure air among wild tea bushes. This exceptional terroir and artisanal expertise come together in this green tea crafted from leaves carefully hand-pressed in a hot wok by the tea master, resulting in distinctive sword-shaped flat leaves.

Note de dégustation / *Tasting Note*:

Expérience raffinée aux notes de châtaigne grillée créant une sensation légèrement torréfiée. Les nuances d'haricots verts fraîchement cueillis apportent une touche végétale et herbacée équilibrant harmonieusement le profil gustatif.

A refined experience with notes of roasted chestnut, creating a subtly toasted sensation. Freshly picked green bean undertones bring a vegetal and herbaceous touch, harmoniously balancing the flavour profile.



MOROCCAN MINT

Origine / *Origin*:

Egypte et Vietnam:

C'est au Nord du Vietnam, dans la province de Yen Bai que ce thé vert sauvage est récolté par la coopérative Van Chan dans les buissons des forêts tropicales poussant naturellement, sans culture intentionnelle. Le thé est mélangé avec de la menthe verte égyptienne, de la menthe poivrée et de la racine de réglisse.

Egypt and Vietnam:

In the Northern region of Vietnam, specifically in the Yen Bai Province, this wild green tea is harvested by the Van Chan cooperative from bushes in tropical forests that grow naturally, without intentional cultivation. The tea is blended with Egyptian spearmint, peppermint, and liquorice root.

Note de dégustation / *Tasting Note*:

Traditionnellement bu très sucré au Maroc, une touche de racine de réglisse est ajoutée à cet assemblage de thés verts sauvages afin de substituer le besoin de sucre et d'apporter une douceur naturellement chaleureuse et aromatique.

Traditionally enjoyed very sweet in Morocco, a hint of liquorice root is added to this blend of wild green teas to replace the need for sugar and provide a naturally warm and aromatic sweetness.



Camélia

JASMINE PEARL

Origine / *Origin*:

Chine:

Au cœur du Yunnan en Chine, le fermier Li et son équipe cueillent à la main le bourgeon argenté et les feuilles tendres du théier. Ces feuilles sont roulées en perles, puis transportées dans la province du Guanxi pour être parfumées avec des fleurs de jasmin. Chaque soir, les perles sont recouvertes de fleurs de jasmin, absorbant ainsi leur parfum enivrant. En six jours, les perles sont imprégnées des arômes irrésistibles du jasmin.



China:

In the heart of Yunnan, China, farmer Li and his team handpick the silver bud and two tender leaves from the tea bushes. These leaves are rolled into pearls and transported to the Guanxi province to be infused with jasmine flowers. Every evening, the pearls are covered with fresh jasmine flowers, absorbing their heady fragrance. After six days, the pearls are infused with the irresistible aromas of jasmine.

Note de dégustation / *Tasting Note*:

Derrière la douceur florale du jasmin se cache un piquant frais et verdoyant de ce thé vert du Yunnanese offrant une saveur du melon miel.

Behind the floral sweetness of jasmine lies a fresh and verdant sharpness in this Yunnanese green tea delivering a flavor of honeydew melon.

JADE GREEN TIPS

Origine / *Origin*:

Chine - Zhejiang:

Là où les journées sont chaudes et où les nuits sont fraîches, les récoltes sont faites à la main par le maître thé puis roulé dans un wok chaud et sec afin de capturer toute la complexité du goût.



China - Zhejiang:

In a land where days are warm and nights are cool, the harvests are meticulously handpicked by the tea master, then rolled in a hot, dry wok to capture the full complexity of the flavor.

Note de dégustation / *Tasting Note*:

Minutieuse infusion dévoilant des notes délicates de châtaigne et des arômes doux rappelant la prairie fraîchement tondu.

Meticulous infusion revealing delicate chestnut notes and gentle aromas reminiscent of a freshly mowed meadow.

Camélia

KBUSE SENCHA

Origine / *Origin*:

Japon - Wazuka :

L'engagement des fondateurs passionnés Akihiro Kita et Akky-san a fait naître les jardins de thé Obubu qui se situe dans la pittoresque région de Wazuka au Japon. Depuis les années 2000, les jardins Obubu sont une réelle passerelle vers la compréhension et l'appréciation profonde du patrimoine japonais du thé.

Japan - Wazuka.

The commitment of passionate founders Akihiro Kita and Akky-san gave birth to the Obubu Tea Farms, nestled in the picturesque region of Wazuka, Japan. Since the 2000s, Obubu Tea Farms have served as a genuine gateway to understanding and deeply appreciating the Japanese tea heritage.



Note de dégustation / *Tasting Note*:

Une saveur umami intense et persistante avec des nuances végétales et une pointe d'épinards tendre apportée par les feuilles de Sencha cuitent à la vapeur.

An intense and lingering umami flavor with vegetal undertones and a hint of tender spinach, imparted by the steam-cooked Sencha leaves.

LEMONGRASS AND GINGER

Origine / *Origin*:

Portugal, Sri Lanka, Ouzbékistan:

Un mélange naturel de traditions culturelles alliant une citronnelle récoltée délicatement sous le soleil portugais et du gingembre cultivé avec soin dans les plantations du Sri Lanka. Un mariage parfait entre la fraîcheur méditerranéenne et l'épice exotique de l'Orient auquel une touche de réglisse d'Ouzbékistan vient s'incorporer.



Portugal, Sri Lanka, Uzbekistan:

A natural blend of cultural traditions combining lemongrass delicately harvested under the Portuguese sun and ginger carefully cultivated in the plantations of Sri Lanka. A perfect union of Mediterranean freshness and exotic spice from the East, complemented by a hint of liquorice from Uzbekistan.

Note de dégustation / *Tasting Note*:

Fusion ingénieuse de l'essence parfumée à la citronnelle et à la chaleur épicée du gingembre créant un parfait équilibre grâce à la réglisse et aux bienfaits anti-oxydants du gingembre.

Ingenious fusion of the fragrant essence of Portuguese citronella and the spicy warmth of ginger, creating a perfect balance with the addition of liquorice and the antioxidant benefits of ginger.

BERRY AND HIBISCUS

Origine / *Origin*:

Espagne, France:

Fabriqué uniquement avec des extraits naturels de fruits, ce mélange regorge de baies d'aronia, de sureau, d'églantier et de pétales d'hibiscus riches en antioxydants. La racine de réglisse sauvage d'Espagne se lie aux extraits de myrtilles, de fraises et de cassis d'Alsace



Spain, France:

Crafted solely with natural fruit extracts, this blend is bursting with antioxidants from aronia berries, elderberries, rosehips, and hibiscus petals. The wild liquorice root from Spain intertwines with extracts of blueberries, strawberries, and blackcurrants from Alsace.

Note de dégustation / *Tasting Note*:

Naturellement sans caféine, chaque gorgée est une corbeille de fruits rouges adoucie par la racine de réglisse.

Naturally caffeine-free, each sip is a basket of red fruits softened by the touch of liquorice root.

WILD ROOIBOS

Origine / *Origin*:

Afrique du Sud:

Rooibos récolté à partir d'arbustes indigènes poussant sauvagement dans les terres rocheuses et ensoleillées des montagnes du Cederberg. Une petite coopérative basée à Wuppertal se charge de la récolte des feuilles, jouant ainsi un rôle essentiel en tant que principale source de revenus pour cette communauté isolée.

South Africa:

Rooibos harvested from indigenous bushes that grow wild in the rocky and sun-drenched lands of the Cederberg mountains. A small cooperative based in Wuppertal is responsible for leaf harvesting, playing a crucial role as the primary source of income for this isolated community.

Note de dégustation / *Tasting Note*:

Une intensité unique avec de riches notes de vanille et de bois de santal enrichie par les saveurs de la datte.

A unique intensity with rich notes of vanilla and sandalwood, enhanced by the flavours of date.



ROSEBUDS

Origine / *Origin*:

Iran:

Jeunes bourgeons parfumés de roses de Damas cultivés dans la vallée ensoleillée de Lalezhar en Iran.

Iran:

Fragrant young buds of Damascus roses grown in the sunny valley of Lalezhar in Iran.

Note de dégustation / *Tasting Note*:

Tant en apparence, qu'au goûté, les boutons de roses libèrent un parfum naturel enivrant et constituent une infusion apaisante et sans caféine.

In both appearance and taste, the rosebuds release a naturally intoxicating fragrance, providing a soothing and caffeine-free infusion.



CAMOMILE

Origine / *Origin:*

Croatie:

Récolté au cœur d'une ferme de la Croatie rurale, les fleurs de camomille sont exceptionnellement petites et révèlent une concentration élevée d'huiles essentielles. Le climat unique de la Croatie contribue à la qualité distinctive de la camomille.



Croatia:

Harvested in the heart of a rural Croatian farm, the chamomile flowers are exceptionally small, revealing a high concentration of essential oils. The unique climate of Croatia contributes to the distinctive quality of the chamomile.

Note de dégustation / *Tasting Note:*

D'une saveur particulièrement douce, fruitée et moelleuse, cette infusion offre des propriétés apaisantes. Son arôme évoque un verger de pommiers à la fin de l'été, ajoutant une note délicieusement nostalgique à chaque gorgée.

With a particularly gentle, fruity, and velvety flavour, this infusion provides soothing properties. Its aroma evokes an orchard of apple trees in late summer, adding a delightfully nostalgic note to every sip.

VERVEINE CITRON

Origine / *Origin:*

Portugal:

Originnaire d'Amérique du Sud, la plante pousse désormais dans toute l'Europe et est très appréciée pour sa saveur piquante et ses propriétés bénéfiques pour la santé. Les feuilles sont cultivées par une coopérative d'agriculteurs dans la région ensoleillée de l'Alentejo au Portugal.



Portugal:

Originally from South America, the plant now grows throughout Europe and is highly prized for its spicy flavor and health-promoting properties. The leaves are cultivated by a cooperative of farmers in the sunny region of Alentejo in Portugal.

Note de dégustation / *Tasting Note:*

Avec ses feuilles élégantes d'un vert pâle, la verveine citron offre des notes intenses de sorbet au citron, révélant une douceur juste et profonde. Son caractère puissamment citronné s'exprime sans aucune astringence.

With its elegant pale green leaves, lemon verbena presents intense notes of lemon sorbet, unveiling a nuanced and profound sweetness. Its powerfully lemony character is expressed without any astringency.

TRIPLE MINT

Origine / *Origin*:

Egypte, Bulgarie, Royaume-Uni:

La menthe poivrée et la menthe verte, cultivées au cœur de la fertile vallée du Nil, sont associées à la mélisse, une variété de menthe aux subtiles notes d'agrumes, soigneusement sélectionnées pour créer un équilibre parfait de saveurs. Ces herbes sont méticuleusement séchées afin de préserver pleinement leurs huiles essentielles.

Egypt, Bulgaria, United Kingdom:

Peppermint and spearmint, cultivated in the heart of the fertile Nile Valley, are combined with lemon balm, a mint variety with subtle citrus notes, carefully selected to achieve a perfect balance of flavors. These herbs are meticulously dried to fully preserve their essential oils.

Note de dégustation / *Tasting Note*:

L'essence de trois menthes fraîchement écrasées vous procure une sensation de fraîcheur et de picotement glacé.

The essence of three freshly crushed mints gives you a sensation of freshness with a tingling icy touch.



GINGER SOOTHE

Origine / *Origin*:

Sri Lanka, Egypte, Espagne:

Inspiré par l'ancienne pratique indienne de la médecine ayurvédique, ce thé apaisant marie le gingembre du Sri Lanka aux graines de fenouil pour une saveur épicée venue d'Égypte. Des touches espagnoles sont ajoutées avec la racine de réglisse, offrant une douceur anisée subtile.

Sri Lanka, Egypt, Spain:

Inspired by the ancient Indian practice of Ayurvedic medicine, this soothing tea blends ginger from Sri Lanka with fennel seeds for a spicy flavour from Egypt. Spanish influences are introduced with liquorice root, providing a subtle anise sweetness.

Note de dégustation / *Tasting Note*:

Ginger Soothe est un mélange véritablement thérapeutique, regorgeant de plantes riches en antioxydants, propriétés anti-inflammatoires, et remèdes naturels favorables à la digestion et à l'apaisement de l'estomac.

Ce mélange offre une expérience gustative immersive, où se mêlent les saveurs du gingembre, du fenouil et de la rose.

Ginger Soothe is a truly therapeutic blend filled with plants rich in antioxidants, anti-inflammatory properties, and natural remedies to aid digestion and soothe the stomach. It's a journey through the flavours of ginger, fennel, and rose.



BOTANICAL CALM

Origine / *Origin*:

Bulgarie, Portugal, Croatie, Maroc:

Une sensation de calme avec ce mélange apaisant et naturellement sans caféine de verveine citronnée, de camomille apaisante et de feuille de tilia – un arbre britannique indigène prisé depuis des siècles pour des vertus relaxantes.



Bulgaria, Portugal, Croatia, Morocco: Experience a sense of calm with this soothing and naturally caffeine-free blend of lemon verbena, calming chamomile, and tilia leaf - an indigenous British tree revered for its relaxing properties for centuries.

Note de dégustation / *Tasting Note*:

Infusion aromatique qui capture les saveurs apaisantes du citron et de la camomille, complétées par la plus délicate touche de rose.

An aromatic infusion that captures the soothing flavours of lemon and chamomile, complemented by the gentlest touch of rose.

CANARINO

Origine / *Origin*:

Italie:

Un terme italien qui évoque une infusion divine de zestes de citron. Notre équipe la prépare avec une attention particulière pour vous offrir cette boisson apaisante.



Italy:

An Italian term that conjures the divine infusion of lemon zest. Our team prepares it with special care to offer you this soothing beverage.

Note de dégustation / *Tasting Note*:

Une boisson réconfortante et chaleureuse, concoctée à partir d'eau, de citron et de sucre, qui trouve parfois son utilité en Italie en tant que remède maison traditionnel.

A comforting and warm beverage crafted from water, lemon, and sugar, occasionally employed in Italy as a traditional home remedy.

Camélia

NOS THÉS D'EXCEPTION

15 €

POUCHONG

Origine / Origin:

Taiwan:

Issu d'un jardin taïwanais fondé par la famille Feng en 1921, ce thé est soigneusement élaboré à la main par le fermier Feng et ses fils, à partir du cultivar Chin Shin.

Taiwan:

Originating from a Taiwanese garden established by the Feng family in 1921, this tea is meticulously handcrafted by Farmer Feng and his sons using the Chin Shin cultivar.

Note de dégustation / Tasting Note:

Conformément aux techniques traditionnelles de Taïwan, ce thé vert présente des notes aromatiques de caramel et une saveur subtile de fruits.

According to traditional Taiwanese methods, this green tea offers aromatic notes of caramel and a subtle fruity flavor.



WHITE PEACH ROSE

Origine / Origin:

Vietnam et Province de Fujian, Chine:

Un assemblage de thés blancs provenant de la province du Fujian en Chine et de Lào Cai au Vietnam. Immergés dans une végétation dense et variée, les employés acquièrent des feuilles fraîches auprès de 178 familles, contribuant ainsi à leur subsistance.

Vietnam and Fujian Province, China:

A blend of white teas sourced from the Fujian Province in China and Lào Cai in Vietnam. Amidst lush and diverse vegetation, our employees procure fresh leaves from 178 families, thus contributing to their livelihoods.

Note de dégustation / Tasting Note:

Ce thé naturel offre une sensation corsée et crémeuse en bouche. Les deux thés blancs de haute qualité se marient parfaitement à la saveur entièrement naturelle de la pêche et de la mangue, accompagnées de pétales de rose et de morceaux de mangue. Un mélange doux, floral et fruité, avec des nuances délicates de vanille et de fruits frais.

This natural tea provides a surprisingly robust and creamy mouthfeel. The two high-quality white teas in this blend complement the entirely natural flavours of peach and mango, enhanced by rose petals and real pieces of mango. It unfolds as a smooth, floral, and fruity combination with delicate hints of vanilla and fresh fruits.



Camélia

SILVER NEEDLE

Origine / *Origin*:

Chine - Province de Yunnan:

L'agriculteur Liang Xu et son équipe se consacrent à la récolte exclusive de jeunes bourgeons aux feuilles tendres et argentées provenant de théiers. Ces bourgeons sont méticuleusement disposés et séchés naturellement sous le soleil de la Province du Yunnan en Chine. Le thé blanc, étant le moins transformé de tous les types de thé, est fréquemment lié à de nombreux bienfaits pour la santé.



Yunnan Province, China:

Farmer Liang Xu and his team exclusively harvest young, tender, silver-hued leaf buds from tea plants. These buds are carefully arranged and naturally sun-dried in the Yunnan Province of China. White tea, being the least processed type, is often associated with a multitude of health benefits.

Note de dégustation / *Tasting Note:*

Célèbre pour sa délicate liqueur jaune très pâle et son goût léger, ce thé blanc renommé offre une sensation en bouche corsée et succulente, agrémentée de douces notes d'abricot sec et de melon miel.

Renowned for its delicate very pale-yellow infusion and light, nuanced taste, this famous white tea provides a robust and succulent mouthfeel. Sweet undertones of dried apricot and honeydew melon contribute to its distinctive flavour profile.

HONEY ORCHID (OOLONG TEA)

Origine / *Origin*:

Chine - Province de Guangdong :

Cultivés exclusivement dans la région du Guangdong, situé dans le Sud-Est de la Chine, ces théiers rares s'accrochent aux pentes rocheuses de la Montagne Phoenix et développent des racines profondes pour absorber les nutriments et l'humidité. La lente croissance de chaque feuille contribue à développer une saveur intense, rehaussée par une légère torréfaction au charbon de bois.



China - Guangdong Province:

Exclusively cultivated in the Guangdong region, located in southeastern China, these rare tea bushes cling to the rocky slopes of Phoenix Mountain, developing deep roots to absorb nutrients and moisture. The slow growth of each leaf contributes to the development of an intense flavor, heightened by a subtle charcoal roasting.

Note de dégustation / *Tasting Note:*

Dans la tasse, une profondeur florale s'épanouit, libérant des notes d'orchidée et un goût miellé remarquable qui se distingue par son unicité parmi les thés.

In the cup, a floral richness unfolds, releasing notes of orchid and a remarkable honeyed taste that is unlike any other tea.

Camélia

ALI SHAN (OOLONG TEA)

Origine / *Origin*.

Taiwan - Ali Shan:

Thé provenant de la Famille Chiu; fondateur de la ferme Epin nichée dans la célèbre Montagne d'Ali Shan à Taiwan. Chaque après-midi, une brume descend et permet aux feuilles de thé de croître lentement et de développer une saveur incroyablement intense.

Ali Shan, Taiwan:

This tea comes from the Chiu family, founders of the Epin farm nestled in the renowned Ali Shan mountain in Taiwan. Every afternoon, a mist descends, allowing the tea leaves to grow slowly and develop an incredibly intense flavour.

Note de dégustation / *Tasting Note:*

Cœuvre florale, fruitée et sucrée d'exception, ce thé oolong séduit les sens avec son goût délicat et son arôme exquis. Les feuilles sèches diffusent un parfum envoûtant d'orchidées et une douceur subtile de miel.

A floral, fruity, and sweet masterpiece, this oolong tea captivates the senses with its exquisite taste and aroma. The dry leaves emit a captivating fragrance of orchids and a subtle honey sweetness.



LA SELECTION DU BARISTA - The Barista's Selection

Café 100% Arabica Brésil et de Forêt éthiopienne

100% Arabica coffee from Brazil and the Ethiopian Forest

Nos cafés proviennent d'une torréfaction lente, artisanale et locale (Cannes)

Our coffees are sourced from slow, artisanal, and local roasting

RISTRETTO, EXPRESSO, DECAFEINE, MACCHIATO 9 €

DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ AU LAIT, CAPPUCCINO, CAFÉ VIENNOIS 12 €

CAFFE LATTE 13 €

CHOCOLAT 13 €

CHOCOLAT CHAUD, CHOCOLAT VIENNOIS

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

Camélia

JUS DE FRUITS – 25 cl **14 €**

PECHE DE VIGNE, POMME, MANGUE, TOMATE NOIRE DE CRIMEE, RAISIN BLANC
Vineyard peach, apple, mango, black Crimee tomato, white grape

NECTARS DE FRUIT – 25 cl **14 €**

ABRICOT, POIRE WILLIAMS, FRAISE, FRUIT DE LA PASSION,
CANNEBERGE, LITCHI, FRAMBOISE, ANANAS
Apricot, Poire Williams, strawberry, passion fruit, cranberry, litchi, raspberry pineapple

JUS DE FRUIT FRAIS – 20 cl **15 €**

CITRON, ORANGE, PAMPLEMOUSSE
Lemon, orange, grapefruit

EAUX MINERALES

75 cl

VITTEL – EVIAN – SAN PELLEGRINO – BADOIT **12 €**

33 cl

EVIAN - PERRIER - BADOIT **11 €**

SODAS **14 €**

COCA-COLA, COCA-COLA Cherry, COCA-COLA Zero,
SPRITE, ORANGINA, RED BULL, FUZE TEA, GINGER ALE

BACHO LIMONADE THE FRATERNAL HOP

SCHWEPPE Collection

SCHWEPPE Selection Ginger Beer & Chili,

SCWHEPPES Selection Original Tonic & Touch of Lime

FEVER TREE MEDITERRANEAN SALT, BITTER SAN PELLEGRINO

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

Camélia

Brioche toastées au homard (4 pcs) Toasted brioche with lobster

Pain brioché toasté, homard, mayonnaise au citron vert 40 €
Toasted milk bread, lobster, lime mayonnaise

Pain brioché toasté, homard, avocat guacamole 40 €
Toasted milk bread, lobster, avocado guacamole

Salades Salads

C'Caesar 36 €
Salade romaine, tomates, œuf dur, croûtons, parmesan, volaille,
bacon, anchois, sauce Caesar
Roman salad, tomatoes, hard-boiled egg, croutons, parmesan, chicken,
bacon, anchovy, Caesar dressing

Belle Niçoise 36 €
Salade mesclun, thon à l'huile, concombre, tomate, poivron,
olives taggiasche, anchois, œuf dur
Assorted mixed salad leaves, tuna in oil, cucumber, tomato, sweet pepper,
taggiasche olives, anchovy, hard-boiled egg

Croustillants Crunchy

Beignets de homard, mayonnaise à l'Espelette 35 €
Lobster fritters, mayonnaise with Espelette pepper

Croquetas au jambon ibérique, ketchup de poivron feu 24 €
Iberian ham croquetas, sweet pepper ketchup

Crevette croustillante, tartare d'algues 30 €
Crunchy shrimp, seaweed tartar

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

Camélia

Quiches

22 €

Poireau, estragon, chèvre
Leek, tarragon, goat's cheese

Lorraine
Eggs and bacon

Méditerranée

Artichauts boutons à la barigoule, huile citronnée
Artichokes, lemon flavoured olive oil

Panis aux olives, tomate pilée
Olive bread, crushed tomato

Charcuterie ibérique de Bellota : lomo, chorizoambon
Iberian Bellota cold cuts: lomo, chorizo and ham

Pithiviers Feuilleté en dégustation (6 pcs) Stuffed Tart Tasting

25 €

Poulet estragon
Chicken, tarragon

Morilles
Morello mushrooms

Poireau, chèvre, épinards
Leek, goat's cheese, spinach

Les Clubs Sandwich

38 €

A la volaille, tomate, œuf dur, salade, mayonnaise
With chicken, tomato, hard-boiled egg, salad, mayonnaise

Au saumon fumé, concombre, Philadelphia, aneth, citron
With smoked salmon, cucumber, Philadelphia cheese, dill, lemon

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

Camélia

Desserts

18 €

Le Camélia

Légèreté de crème vanillée, cœur confit de framboises aux notes fleuries
Light vanilla cream, raspberry heart with blossom flavours

Le Mendiant

Brownie moelleux à la fleur de sel, crémeux chocolat noir en confit de Bigarade
Brownie with rock salt, dark chocolate cream and bitter orange confit

Le Paris Brest

Crémeux praliné à l'ancienne aux éclats de noisettes torréfiées
Praliné cream with chopped grilled hazelnuts

La Tarte au Citron

Crème acidulée au citron de pays, tourbillon de meringue italienne
Bitter local lemon cream, Italian meringue curl

La Tarte Mont Blanc

Eclats de meringues, dôme chantilly et crème vermicelle
Chopped meringue, whipped cream dome and ...cream

Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included

Camélia

Service restauration de 12h à 22h

Food service from 12pm to 10pm

La viande de volaille et porcine entrant dans la composition des plats de cette carte ont pour origine garantie : La France

The poultry and the pork meat used in the composition of the dishes on the menu have as guaranteed origin: France

Nous sommes à votre disposition pour toute question sur la contenance d'ingrédients particuliers ou allergènes dans nos plats. N'hésitez pas à aviser votre serveur de toute allergie ou demande diététique particulière.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients or allergens. Please inform the waiter of any allergies or special dietary requirements

Paiements acceptés – *Accepted payments*



Paiements refusés – *Refused payments*



Les chèques ne sont pas acceptés – *Cheques are not accepted*

Prix nets, toutes taxes comprises – *Net prices, all taxes included*

Camélia