RETROUVEZ TOUS NOS THÉS À LA VENTE DANS *NOTRE ÉPICERIE*

Les thés « Greenma » : des thés biologiques et zéro déchet.
Des recettes unique...

4.90

Les Thés Intemporels

THE VERT DU MATIN
Thé vert de Darjeeling et de Chine.

THÉ BLANC À LA ROSE
Mélange de thés blancs parsemés de pétales de roses biologiques.

THÉ VERT À LA MENTHE
Thé Gundpowder, travaillé en forme de perles.

THÉ NOIR DU MATIN
Mélange Assam, Darjeeling et Ceylan pour une odeur légèrement chocolatée.

EARL GREY FLEURS DE BLEUET
Un thé noir parsemé de pétales de bleuet et parfumé à la bergamote.

JASMIN IMPÉRIAL
Délicieux thé vert, aux fleurs de jasmin fraîches déposées sur le thé pendant l'étape du séchage.

FLEUR D'ORANGER
Ce thé vert et blanc bio crée une alchimie très réconfortante, en réunissant la douceur de la fleur d'oranger et des pétales de rose.

Les Thés Fruités

CANNEBERGE-GOJI
Une recette Greenma à base de thé vert, de maté vert et de superfruits.

CITRON-GINGEMBRE
Mélange de thés noirs d'Inde parfumé, parsemé de morceaux de gingembre, de citronnelle et d'écorces de citron.

ROOIBOS
Rooibos parsemé de morceaux de cannelle, gingembre, citronnelle, fenouil, anis, clous de girofle et de cardamomes entières.

NOTRE COUP DE COEUR DU MOIS

INFUSION CACAO
Laissez vous surprendre par sa senteur gourmande, l'Infusion de cosses de cacao torréfiées rappelant le chocolat chaud.

DANS CHAQUE SACHET DE THÉ, VOUS RETROUVEZ UN MANTRA POUR UNE DÉGUSTATION INSPIRANTE

THÉ DE NOËL
Thé noir Assam, morceaux de pomme et écorces d'orange, bâtons de cannelle, arôme naturel d'orange, pétales de rose, cardamome.

THÉ LOVE : CHOCOLAT AUX FUITS ROUGES
Thé noir aux notes de fraise, de griotte et de chocolat saura attendrir vos papilles par la délicatesse des fruits rouges et le réconfort des cosses de fèves de cacao.

Les Thés Epicés

FRAISE-GUARANA
Thé noir aux notes naturellement sucrées de la fraise et du cynorhodon accompagnées de baies de poivre rose et de graines de guarana moulu.

MASALA CHAÏ NOIR
Thé noir mêlé à des morceaux de cannelle, du gingembre, du fenouil, de l'anis, des clous de girofle et de la cardamome. Traditionnellement, on y ajoute un peu de lait (testez le lait d'amande, c'est délicieux!)

MASALA CHAÏ VERT
Recette non théinée réalisée à partir de fleurs de badiane, bâtons de cannelle, anis, pommes, morceaux de vanille et cardamomes.

Les infusions

MAGIC MAMA
Elue meilleure infusion 2019 par le prix Epicure d'Or Délicieux mélange de plantes vivifiantes grâce à l'association de menthe poivrée, de romarin, de fleurs de guimauve et de bourgeons de pin sylvestre.

MAMA BOOST
Cette recette à base de maté vert et de menthe a été conçue pour donner du peps et de la vitalité : Légèrement épicée à base de cannelle, gingembre et guarana, cette infusion sera votre alliés pour vos journées chargées!

MAMA DIGEST
Très aromatique en bouche et légèrement épicé avec la présence de cardamomes entières, composé de menthe poivrée, d'achillée millefeuille, d'anis vert et de fenouil.

MAMA DREAM
Feuilles entières de Verveine Odorante et notes citronnées et Menthe Poivrée.

MAMA RELAX
Mélange de mélisse et lavande avec la saveur acidulée de l'oranger bigaradier.

MAMA PURE
Cette recette est composée de pensée sauvage, de racines de bardane et de grande ortie, qui aident le foie à éliminer les toxines. Parsemée de morceaux de pommes et des baies de myrtilles.

MAMA LUNA
Fraises, pommes, feuilles de sauge, achillée millefeuille, camomille matricaire*, , alchémille.*

MAGIC DETOX
Une délicieuse infusion rafraîchissante à base de citronnelle, ortie picante, reine des près, écorce d'orange et fleurs de bruyères..

SUZANI
Du Bon Du Beau
GALERIE · SALON DE THÉ · ATELIERS

Boissons chaudes

- *Expresso, décaféiné, allongé* 1,80
- *Petit crème* 2,20
- *Grand crème* 3,20
- *Cappucino* 4,50

- *Chocolat chaud* 3,50
- *Chocolat chaud maison* 5,50
- *Café ou chocolat viennois* 4,50

**supplément guimauve 0,50€*

- *Moka* 4,50

- *Latte Macchiato* (caramel, noix de coco, vanille, noisette) 6,00
- *Café Latte* 6,00

Nos Petites boissons locales 4,00

- **Cola Euskola** Original ou Zéro 33 cl
- **Limonade Ogeu** des Pyrénées 25cl
- **Jus de Kiwi Pomme Orange** 25cl
- **Jus ACE** (Orange pomme carotte)25cl

- **LEMONAID** 33cl 4,50

Limonade bio naturelle au gingembre

- **Sirop bio** à l'eau "Bacanha" 4.00

Menthe, Fleur de sureau, Bergamote, Yuzu, Verveine, Falernum (Orgeat)

Jus de fruits Bio "Nos Jardins Imparfaits" 25 cl 5.00

- **Poire,** *bergamote, tagète*
- **Abricot** *Verjus, menthe*
- **Cerise,** *cassis, réglisse*
- **Mûre,** *feuille de figuier, combava*
- **Framboise,** *estragon du Mexique*

Nos Jus Pétillants bio **Unaju** 25cl: 5,00

- **Pêche** *Mélisse*
- **Yuzu** *concombre*
- **Citron verveine**
- **Citron menthe**
- **Fraise** *basilic*

Exclusivité "Nos Jardins Imparfaits" **Soda Botanique Bio** 33cl 5,00

- "**Rosat**" : Feuille de géranium rosat et verjus
- "**Forêt**": Sapin blanc et verjus

Kombucha " FOLIZ" 33 cl 4,50

- **Mangue** *Curcuma*
- **Gingembre** *citron*
- **Framboise** *Rose*

Les Eaux

- *Eau minérale plate Ogeu 33 cl* 2.50
- *Eau minérale pétillante Ogeu 33 cl*
- *Ogeu plate ou pétillante 75 cl* 4.00

SUIVEZ-NOUS !

#CRAFT.SUZANI

Tous nos gâteaux sont faits maisons par nos soins.
Nous tenons la liste des allergènes à votre disposition,
n'hésitez pas à nous la demander.

SUZANI
Du Bon Du Beau
GALERIE · SALON DE THÉ · ATELIERS

Les petites recettes maison

- *Jus frais pressé : Demandez nous notre inspiration du jour* 6.00
- *Le jus de pomme chaud aux *épices de vin chaud Greenma* 6.00
- *Le Queen Berry: Infusion de Fraise Guarana* à l'eau pétillante, Sirop de sureau et fleur d'oranger avec framboises fraîches.* 6.00

*Les Latte La Main Noire (Lait végétale) 6.50

- *Green (Matcha, Moringa et Gingembre) antioxydant*
- *Black (Sésame, Poivre noir, Gingembre) détoxifiant*
- *Raw Cacao Cru*
- *Golden (Curcuma, cardamome, muscade, gingembre) anti-inflammatoire*
- *Pink (Mélange de betterave et cacao cru criollo en poudre)*
- *Blue(Mélange de fleurs de pois papillon, noix de coco, sumac sauvage)*
- *Chaï Latte (Mélange d'épices et thé noir Rukeri en poudre)*
- *Dirty Chaï Latte : notre chaï latte avec une touche de café en plus !*

*PRODUITS EN VENTE DANS NOTRE ÉPICERIE

La Carte des Glaces

Retrouvez nos glaces
GIVRES DES PRÈS,
des glaces artisanales et biologiques, faites à partir du lait bio de vaches heureuses dans la ferme
La Clée des Champs à Casteïde-Candau (64).

Nos Parfums
*Pistache
*Noisette
*Café
*Vanille noix de pécan
*Noix de coco
*Rhum raisin

1 BOULE 3€
2 BOULES 4,50€
3 BOULES 5,50€

Nos Parfums
*Mangue
*Framboise
*Miel
*Citron vert
*Fraise
*Caramel
*Vanille
*Orange sanguine

AU DÉJEUNER

En formule du lundi au vendredi

Entrée : Tartare de saumon, mangue, avocat, coriandre et citron vert — 6€

Les Plats : — 17€

- Dhal de pois cassé épicé à la coco et aux jeunes pousses

Ou

- Panais caramélisés sur un lit de purée de patate douce à l'aneth, tofu laqué au soja et chïtakés

Dessert : Clafoutis pistache poire — 6€

JUS FRAIS PRESSÉ : DEMANDEZ NOUS NOTRE INSPIRATION DU JOUR — 6€

Formules midi (uniquement du lundi au vendredi)

ENTRÉE OU DESSERT DU JOUR+ PLAT. 21€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT DU JOUR 23€

MENU ENFANT (-12 ANS): PLAT + 1 PATISSERIE 12 €

Allergènes cette semaine :
Lactose : Clafoutis, Houmous, Pancakes, Bun
Œufs : Clafoutis, Pancakes
Gluten : Clafoutis, Bun, Pancakes

Nos plats se recomposent facilement sans allergène.
Info allergènes : nous intégrons fréquemment dans nos
plats des graines, fruits à coque et sésame.
Si vous êtes allergique, n'hésitez pas à nous consulter.

Nos engagements pour l'environnement:
Suzani fait parti du réseau FIG Label des restaurants Eco-Responsables.
Nous travaillons principalement avec des produits frais et locaux et notre pain provient de la boulangerie Deslandes, pain bio 100% levain.
Nous trions et compostons les déchets en partenariat avec Graines de compost.

FiG Label Éco-Responsable

GRAINES DE COMPOST — COLLECTE & VALORISATION

	Au verre 12cl	Bouteille 75cl
Les Blancs		
Jurançon AOP Doux « Nousty Henry » 2021	4,50€	23€
Jurançon Sec « Montesquiou l'Estela » 2022	5€	27€
Côte de Provence Rosé		
« La Santonnière » 2022	4€	20€
Le Rouge		
Pic Saint Loup 2020 « Domaine Lascaux »	6.50€	32€
Bières et cidres artisanaux		
Cidre demi-sec Kupela		4,80€
Bières locales "Excelsa"		
• Blanche / Blonde		4,30€
• I.P.A		4,50€

BRUNCH DE SUZANI

Le Samedi 12h-14h et Dimanche de 11h à 14h

Verrines : — 6 €

- Tartare de saumon, mangue, avocat, coriandre
- et citron vert
- Focaccia* et son houmous de betterave et speck

Assiettes salées: — 16 €

- Pancakes salés aux petits légumes, crème aux herbes, frites de patates douces, speck et salade
- Bun gourmand* à l'avocat, truite fumée, fromage frais et œuf mollet sur sa petite salade.

Verrines : — 6 €

- Panna cotta de coco et framboise
- Brioche moelleuse au chocolat* (+2€)

*de la Boulangerie au levain naturel & farine bio Pain Deslandres.

Formules Brunch (uniquement le dimanche)

PLAT+1JUS+1THÉ/CAFÉ= 21€
1 VERRINE + PLAT+1JUS+1THÉ/CAFÉ 25€
2 VERRINES + PLAT+1JUS+1THÉ/CAFÉ 29€
MENU ENFANT (-12 ANS): PLAT + 1 PATISSERIE+JUS 16 €
CHOIX LIBRE DE BOISSONS CHAUDES EN SUPP +3€