



EMPREINTES

VÉGÉTALES

Le *café fleurs* d'Issoire

LES TISANES



Citronnade : Des morceaux de pommes, de cynorrhodon, des écorces d'argemes et des tranches de citron composent une infusion de fruits délicieusement acidulée. Elle peut aussi être servie sur une glace ou rafraîchie, allongée d'eau gazeuse elle deviendra c'est certain, la boisson des beaux jours.



Citronnelle : Cultivée en asie, la citronnelle offre une infusion aux notes rafraichissantes. Elle est utilisée au Maroc dans la préparation du thé à la menthe comme elle se marie en Thaïlande au gingembre à la noix de coco dans les marinades de poissons, les soupes et les grillandes.



Feu de cheminée: Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorces de cynorrhodon et d'orange. Arômes cannelle et épices.

propolia



Infusion après repas : D'une saveur douce et discrète, les plantes (Fenouil, Mélisse, Verveine et anis vert) et la propolis de cette infusion bio vous aideront à finir votre repas sur une note plus légère.

propolia



Infusion du soir au tilleul : Retrouvez le plaisir d'une infusion du soir au tilleul, la guimauve, le romarin et l'oranger doux pour une saveur douce et légère, délivrant les volutes de notre extrait de propolis afin que vous puissiez profiter de ses qualités naturelles dans cette boisson du soir.



Orange zen : Orange zen réunit aubépine, mélisse, coquelicot, camomille et verveine. Des écorces d'orange et de bergamote quelques pétales de roses. Le cocktail est achevé et apporte calme et sérénité.



Pécan pie : Délicieusement gourmande, un mélange mêlant tilleul et verveine aux notes gourmandes de noix de pécan, noisette, amande, pistache et miel.



Pinacolada : Fleurs d'hibiscus, pommes, ananas, noix de coco (morceaux de fruits et arômes) écorces de cynorrhodon.



Provence : Mélange de fleurs d'hibiscus, de morceaux de pomme, d'écorce de cynorrhodon et d'orange, de fleur d'hélianthe. Arômes abricot et pêche.



Pure Ayurveda : Copeaux d'épices : cannelle, gingembre, clou de girofle, poivre et de cardamome.

AROMANDISE



Tisane citron gingembre : Une tisane surprenante et gourmande qui satisfera les palais en quête d'originalité. Une tisane généreuse, pour faire le plein d'énergie grâce au gingembre et au citron dont les propriétés tonifiantes vous aideront à résister à la fatigue.



Tisane de Noël : Mélisse, fève de cacao, réglisse, cardamome, cannelle, morceaux de gingembre et clous de girofle, poivre noir, rose, fleurs de calendula et arômes chocolat. À déguster sans modération.



Tisane des 40 sous : Riche en saveurs, ce mélange est composé d'écorces de citron et de cynorrhodon, de verveine, feuilles d'oranger bigarade, de réglisse et de thym.



Tisane des merveilles : Douce et merveilleusement fruitée, une tisane associant verveine et tilleul aux notes rhubarbe, framboise, fraise, datte et fleur d'oranger.



Tisane du berger: Véritable cocktail à infuser qui rassemble les vertus du tilleul, de la verveine, de la citronnelle, de la menthe et de la fleur d'oranger.



Tisane du Yogi : Cannelle, pomme, gingembre, mélisse, réglisse, écorces d'orange, hibiscus, clous de girofle, millepertuis, feuilles de mûrier, camomille, fenouil, poivre, cardamome, fleurs de houblon.

NOS INFRUITIONS AVEC DES MORCEAUX DE FRUITS

De véritables morceaux de fruits infusent
et vous les croquez en fin de boisson

Épices : Orange, canneberge, bleuet, piment et arômes naturels d'orange.

Citron : Citron, orange, ananas, bleuet.

Pomelo: Pomelo, melon, papaye, ananas et arômes naturels melon

Framboise : Cranberries, cerise, hibiscus, ananas et arômes naturels de fruits sauvage.

Melon : Melon, noix de coco, ananas et arômes naturels de melon.

UNE PETITE NOTE PÉDAGOGIQUE !

Tisane : Une tisane est une boisson aux propriétés faiblement curatives obtenue par **macération**, **décoction**, ou infusion de matériel végétal (fleurs fraîches ou séchées, feuilles, tiges, racines) dans de l'eau chaude ou froide.

Infusion : L'infusion est une méthode d'extraction des principes actifs ou des arômes d'un végétal par dissolution dans un liquide initialement bouillant que l'on laisse refroidir. Le terme désigne aussi les boissons préparées par cette méthode, comme les tisanes, le thé par exemple.

Cette opération s'oppose à la **décoction** dans laquelle le liquide est maintenu bouillant, et la **macération** dans laquelle le liquide est froid. le solvant n'est pas nécessairement de l'eau, cela peut-être également une huile ou un alcool.