



En Français

Instagram @aunreve

Brunch



10h-15h30 en semaine

10h-16h le week-end

Œufs certifiés BIO, Viande origine France

Beignet chinois sésame noir ou soja 4€

Beignet frit, mochi

- poudre de sésame noir, coulis griotte, lait concentré sucré

(allergènes :lait, blé, œuf, sésame)

- farine de soja grillée, azuki, sauce soja miel

(allergènes :lait, blé, œuf, soja)

Granola fruits de saison 6€petit / 9€grand

Yaourt grec, chia pudding passion, coulis abricot, granola maison, abricot rôtie romarin, figue (allergènes :lait, fruits à coque)

Toast avocat 11€50

Pain de mie maison, purée d'avocats, avocat en tranches, œuf poché, sauce shitaké (allergènes :lait, blé, œuf, soja)

Supplément saumon fumé +2€

Toast poulet frit 13€50

Pain de mie maison, enveloppé d'œuf, ciboulettes et sésame noir, poulet frit, sauce Tianmian, tomates cerises rôties

(allergènes :lait, blé, œuf, soja, sésame)

Pain perdu 12€50

Pain de mie maison perdu, compotée fraise rhubarbe, fraises, chantilly vanille, sirop d'érable (allergènes :lait, blé, œuf)

Pancakes salés 13€

Pancakes matcha, sauce soja, bacon mariné soja, œuf au plat, pak choi (allergènes :lait, blé, œuf, soja)

Pancakes sucrés 12€

Pancakes matcha, sauce verveine, chantilly café, sirop d'érable, nectarine blanche, mûre, myrtille, brisures de noisettes

(allergènes :lait, blé, œuf, fruits à coques)

Gaufre feuilletée 12€50

Croissant gaufre, houmous sésame noir, courgette, œuf poché, sauce shitaké, radis, vinaigre balsamique

(allergènes :lait, blé, œuf, sésame)

Croissant saumon Bénédict 14€

Croissant au beurre maison, purée d'avocat, saumon fumé, œuf benedict, mâche (allergènes : lait, blé, œuf, poisson, sésame)

Croissant porc mijoté 15€

Croissant au beurre maison, radis blanc et chou rouge fermentés, porc mijoté, œuf mariné, mâche (allergènes : lait, blé, œuf, soja)

Scone 14€

Scone au parmesan, chutney d'oignons yuzu soja, purée d'artichaut, crème fraîche à l'aneth, magret de canard fumé, pousses d'épinard et edamame, vinaigrette yuzu (allergènes : lait, blé, œuf, soja)

Burger 13€

Pain burger maison, steak haché maison, comté, oignon frit, roquette, tomate, sauce chinoise et moutarde, sauce sésame (allergènes :lait, blé, œuf, soja, sésame, moutarde)



Beignet chinois sésame



Granola



Pancakes sucrés (nectarine)



Croissant saumon Bénédict



Beignet chinois soja



Toast avocat



Toast poulet frit



Croissant porc mijoté



Pancakes salés



Pain perdu



Scone



Gaufre feuilletée

Desserts



Prix sur place

Fleur fruitée rouge 7€50

*Croustillant amande, biscuit amande, compotée fruits rouges, ganache montée vanille
(allergènes : lait, blé, fruit à coques, œuf, gélatine de poisson)*

Mont-blanc 7€50 Sans gluten

*Pâte de marron, chantilly mascarpone, marmelade citron, crème marron, marron glacé,
crème d'amande (allergènes : lait, œuf, fruits à coques, gélatine de poisson)*

Chou chéri 7€20

*Chou au charbon végétal, craquelin, crème azuki, coulis cerise noire, crème sésame
(allergènes : lait, blé, œuf, sésame, gélatine de poisson)*

Fraise maman 7€50

*Biscuit matcha, compotée fraise tomate, mousse vanille
(allergènes : lait, blé, fruit à coques, œuf, gélatine de poisson)*

Belle saison 7€50

*Pâte sucrée matcha, crème d'amande matcha, compotée nectarine, crème vanille verveine,
nectarines blanches (allergènes : lait, blé, fruit à coques, œuf)*

Jardin des fraises 7€30

*Pâte sucrée vanille, crème d'amande, brunoise fraise shiso, crème vanille
(allergènes : lait, blé, œuf, fruits à coques)*

Cheesecake matcha 6€80

*Sablé pistache, cheesecake matcha, chantilly pistache, pistaches hachées
(allergènes : lait, blé, œuf, fruit à coque)*

Flan vanille 4€90

Pâte feuilletée, crèmeux vanille de Madagascar et Baileys (allergènes : lait, blé, œuf)

Brownie chocolat cacahuète 3€40

*Brownie chocolat cacahuète, ganache chocolat, cacahuètes caramélisées
(allergènes : lait, blé, œuf, fruits à coques)*

Cookie 3€50

*-Sésame noir : chocolat au lait, macadamia, sésame noir
(allergènes : lait, blé, œuf, fruits à coques, sésames)*

*-Chocolat sarrasin : pâte à cookie, ganache chocolat noir, poudre de sarrasin, caramel
(allergènes : lait, blé, œuf, fruits à coques)*

Part de cake 3€80

-Cake citron gingembre

-Marbré chocolat matcha

(allergènes : lait, blé, œuf, fruit à coque)

*-Carrot cake (allergènes : blé, fruit à coque) **Vegan***

Viennoiserie au beurre AOP 2€00

Croissant, pain au chocolat ou croissant sésame noir (allergènes : lait, blé, œuf, sésame)

Boissons

Avec lait de vache
Ou lait d'avoine/amande +0,5€

Café : L'Arbre à café

Chai : La Main Noire

Chocolat : Nicolas Berger



Chaudes

Expresso	2,5€
Double expresso	3,4€
Cortado	3,0€
Cappuccino	4,5€
Chocolat chaud	5,5€
Mocca	5,8€

Chaudes ou glacées

Américano	3,0€
Latte	5,0€
Latte matcha/hojicha/sésame	5,5€
Latte matcha café	5,8€
Chai latte	5,5€
Dirty chai latte	5,8€

Glacées

Jus d'orange pressé <i>gingembre osmanthe</i>	5,0€
Citronnade yuzu gingembre	5,0€
Jujube citron	5,0€
Matcha litchi	5,5€
Aloe vera goji	5,5€
Café pétillant yuzu	5,5€

!!! Les alcools servis comme accompagnement uniquement

Nos boissons bouteilles

La Boissonerie de Paris 25cl	3,2€
Jus d'orange bio	
Jus de mangue	
Infusion glacée bio <small>Camomille, citronnelle, menthe, miel de pin</small>	
Sassy 33cl	
Jus de pomme pétillant BIO	3,2€
Cidre & Poire	6,0€
Bière 33cl	6,0€
La Parisienne - Rousse	
Bapbap – Originale	
Evian 50cl	2,5€
San Pellegrino 50cl	3,5€

Nos thés

@ Goutte de thé



Service à thé 1-2 pers

12€

A la tasse

4,5€

Wuniu, thé vert doux et moelleux

Brise printanière thé vert au jasmin moelleux et doux

Pensée lettrée, thé bleu Oolong, végétal, floral, minéral

Vintage Yunnan 2017, Pu'er cuit, sous-bois, camphré

Messenger du Printemps, thé blanc, épicé, onctueux, zesté



Sans théine

Clair de Lune, thé blanc, sucré, fruité, rafraichissant

Chrysanthème sauvage, tisane

Voir fiches techniques en dernière page

Mochi Bingsu

(allergènes :lait, blé, œuf, fruit à coques)

À partir de 15h

Bingsu à base de lait

Nos Bingsu sont accompagnés d'une boule de glace et d'un shot de *Mei Kuei Lu*, une liqueur chinoise à la rose et à base de sorgho, servi généralement pour terminer un repas. Ici on joue avec le chaud et le froid, sur la base de la médecine chinoise : après une glace bien froide, réchauffons-nous l'estomac avec un shot d'alcool fort.



Riz noir et sésame noir 10€50

Lait concentré sucré sésame, mochi, poudre de sésames, glace sésame noir, fleurs en azuki, riz noir gluant, Mei Kuei Lu
(allergènes :lait, œuf, sésame)

Cheesecake fraise matcha 10€50

Sirof matcha, coulis fraise, mochi, fraises et cheesecake matcha, glace vanille, lait concentré sucré, Mei Kuei Lu
(allergènes :lait, blé, œuf)

Crème vanille caramel 10€50

Caramel, glace vanille, mochi, crème caramel vanille, sirop caramel, brisures de spéculoos et noisettes effilées, Mei Kuei Lu



In English

Instagram @aunreve

Brunch



10h-15h30 on weekdays

10h-16h on weekends

BIO eggs, Meat origin France

Black sesame / kinako, chinese doughnut stick 4€

Charcoal chinese doughnut with mochi

- black sesame powder, cherry coulis, sweetened condensed milk

(allergenes :milk, wheat, egg, sesame)

- kinako powder, azuki, honey soy sauce

(allergenes :milk, wheat, egg, soya)

Seasonal granola 6€ small / 9€ large

Greek yogurt, passion fruit chia pudding, apricot coulis, homemade granola, roasted apricot and rosemary, fig, maple syrup

(allergenes :milk, nut)

Avocado toast 11€50

Homemade milk toast, avocado purée, sliced avocado, poached egg, shitake sauce (allergenes :milk, wheat, egg, soya)

Smoked salmon +2€

Salty pancakes 13€

Matcha pancakes, soy sauce, soy mainated bacons, fried egg, pak choi

(allergènes :milk, wheat, egg, soya)

French toast 12€50

Homemade milk bread french toast, strawberry rhubarb compote, fresh strawberries, vanilla chantilly cream, (allergenes :milk, wheat, egg)

Sweet pancakes 12€

Matcha pancakes, verbena sauce, fresh fruits (nectarine, blueberry, blackberry) coffee chantilly, hazelnut, maple syrup

(allergenes :milk, wheat, egg, nuts)

Fried chicken toast 13€50

Homemade milk bread dipped in egg sauce, chives and black sesame, fried chicken, Tianmian sauce, roasted cherry tomatoes

(allergenes :milk, wheat, egg, soya, sesame)

Croffle 12€50

Croffle, black sesame houmous, zucchini, poached egg with shitake sauce, radish, balsamic vinegar

(allergenes :milk, weat, egg, sesame)

Benedict salmon croissant 14€

Homemade croissant, avocado, smoked salmon, benedict egg, lettuce

(allergenes :milk, wheat, egg, fish, sesame)

Braised pork croissant 15€

Homemade croissant, radish and red cabbage pickels, braised pork, marinated egg, lettuce (allergenes :milk, wheat, egg, soya)

Scone 14€

Parmesan scone, yuzu soy sauce onions, artichoke puree, dill sour cream, smoked duck breast, baby spinach, edamame, yuzu vinaigrette (allergenes :milk, wheat, egg, soy)

Burger 13€

Homemade bun, homemade steack, comté cheese, fried onions, rocket, tomatoes, chinese sauce and mustard, sesame sauce

(allergenes :milk, egg, wheat, soya, sesame, mustard)



Black sesame chinise doughnut



Granola



Sweet pancakes (nectarine)



Benedict salmon croissant



Kinako chinese doughnut



Avocado toast



Fried chicken toast



Braised pork croissant



Salty pancakes



French toast



Scone



Croffle

Desserts



Dine in price

Fleur fruitée rouge 7€50

*Crispy almond, almond biscuit, red fruits insert, vanilla whipped chocolate ganache
(allergenes :milk, egg, wheat, nut, fish gelatin)*

Mont-blanc 7€50 *Gluten free*

Chestnut paste, mascarpone chantilly cream, lemon marmelade, chestnut cream, glazed chestnut, almond cream (allergenes :milk, egg, nut, fish gelatin)

Chou chéri 7€20

Charcoal chou pastry, craquelin, azuki bean cream, black cherry coulis, black sesame chantilly (allergenes :milk, wheat, egg, fish gelatin, sesame)

Fraise maman 7€50

*Matcha chiffon cake, strawberry tomato insert, vanilla mousse, chantilly cream, strawberries
(allergenes :milk, wheat, egg, fish gelatin)*

Belle saison 7€50

Matcha sweet pastry dough, matcha almond cream, nectarine compote, vanilla verbena cream, white nectarine (allergenes :milk, egg, wheat, nut)

Jardin des fraises 7€30

*Vanilla sweet pastry dough, almond cream, strawberries and shiso, vanilla cream
(allergenes :milk, egg, wheat, nut, fish gelatin)*

Matcha cheesecake 6€80

*Pistachio sable cookie, matcha cheesecake, pistachio chantilly cream, chopped pistachio
(allergenes :milk, egg, wheat, nut)*

Vanilla flan 4€90

Puff pastry, Vanilla&Baileys (allergenes :milk, egg, wheat)

Chocolate peanut brownie 3€40

*Chocolate peanut brownie, chocolate ganache, caramelized peanuts
(allergenes :milk, egg, wheat, nut)*

Cookie 3€50

*-Black sesame, milk chocolate, macadamia
(allergenes :milk, egg, wheat, nut, sesame)*

*-Buckweat chocolate : cookie dough, dark chocolate ganache, buckweat powder, salted butter caramel
(allergenes :milk, egg, wheat, nut)*

Slice of cake 3€80

-Ginger lemon cake

*-Matcha chocolate marble cake
(allergenes :milk, egg, wheat, nut)*

*-Carrot cake **Vegan**
(allergenes : wheat, nut)*

Viennoiserie 2€00

Croissant, pain au chocolat or black sesame croissant

Drinks

Oat or almond milk +0,5€

Coffee beans : L'Arbre à café

Chai : La Main Noire

Chocolate : Nicolas Berger



Hot

Espresso	2,5€
Double espresso	3,4€
Cortado	3,0€
Cappuccino	4,5€
Hot chocolate	5,5€
Mocha	5,8€

Hot or Iced

Americano	3,0€
Coffee latte	5,0€
Matcha/Hojicha/Black sesame latte	5,5€
Chai latte	5,5€
Dirty chai latte	5,8€
Dirty matcha latte	5,8€

Iced

Orange juice freshly pressed with ginger & <i>osmanthus</i>	5,0€
Yuzu ginger lemonade	5,0€
Jujube lemon	5,0€
Matcha lychee	5,5€
Goji aloe vera	5,5€
Sparkling coffee with yuzu	5,5€

!!! Alcohols could be served with food only

Bottled drinks

La Boissonerie de Paris 25cl	3,2€
Organic orange juice	
Mango juice	
Organic iced infusion <small>Chamomile, lemongrass, mint, pine honey</small>	

Sassy 33cl	
Organic sparkling apple juice	3,2€
Apple and Pear cider	6,0€

Beer 33cl 6€	
La Parisienne – Rousse	
Bapbap – Original	

Evian 50cl	2,5€
San Pellegrino 50cl	3,5€

Our teas

@ Goutte de thé



Tea set 1-2 pers
Cup

12€
4,5€

Wuniu, green tea, mellow and sweet

Brise printanière jasmin green tea, mellow, light

Pensée lettrée, Oolong blue tea, vegetal, floral, mineral

Vintage Yunnan 2017, cooked Pu'er, earthy

Messageur du Printemps, white tea, spicy, smooth, zesty



Without theine

Clair de Lune, white tea, sweet, fruity, fresh

Chrysanthème sauvage, tisane

Mochi Bingsu

From 3pm

Bingsu with milk

Our bingsu are served with a scoop of ice cream and a shot of Mei Kuei Lu, a chinese rose-flavored liquor sorghum, usually served to end a meal. Playing with the energy of food based on Chinese medicine : after a very cold ice-cream we have to warm up our stomach with a shot of high alcohol content



Black rice and black sesame 10€50

Mochi, black sesame powder, black sesame sweet condensed milk, black sesame ice cream, azuki flowers, black glutinous rice
(allergenes :milk, egg, sesame)

Matcha strawberry cheesecake 10€50

Mochi, matcha sirup, strawberries coulis, vanilla ice cream, sweet condensed milk, matcha cheesecake
(allergenes :milk, weat, egg)

Vanilla creme caramel 10€50

Mochi, vanilla creme caramel, caramel sauce, vanilla ice-cream, caramel sauce, speculoos and hazelnuts
(allergenes :milk, weat, egg)

Fiches techniques thés



BRISE PRINTANIÈRE



- Terroir : Jiangxi, Chine
- Récolte : juin 2021
- Saveur : jasmin, moelleux, doux
- DLUO : 36 mois après la récolte, au sec et à l'abri de la lumière

Composé essentiellement de bourgeons, « Brise Printanière » est un thé au jasmin exceptionnel. À la floraison du jasmin, le thé et les fleurs fraîches sont superposés en 5 couches alternées, puis laissées au repos pendant plusieurs heures. Les fleurs sont ensuite retirées à la main. Le processus est répété plusieurs fois afin d'avoir une grande subtilité des arômes.

Sa liqueur est jaune clair et limpide, avec un parfum généreux de jasmin. En bouche, la saveur est moelleuse, douce, vive et s'achève sur une note végétale d'un thé vert de qualité. Il vous offre un ravissement de douceur et un véritable plaisir.

2 infusions : 2min/3min

PENSÉE LETTRÉE



- Terroir : Xiping, Anxi, Fujian, Chine
- Cultivar : Tie Guan Yin (铁观音)
- Récolte : mai 2021
- Saveur : Végétal, fruité, minéral

Pensée Lettrée est un Tie Guan Yin très légèrement oxydé, aux alentours de 15%. Il est végétal et développe des notes florales.

5 infusions (en seconde) : 90s/60s/60s/90s/120s

VINTAGE YUNNAN



- Terroir : Yunnan, Chine
- Récolte : avril 2017
- Saveur : sous-bois, camphré
- Conservation : au sec et à l'abri de la lumière

La liqueur de ce Pu'er cuit est lisse et crémeuse avec un bouquet doux et boisé qui se développe sur des notes camphrées.

Depuis toujours, les chinois ont su profiter des bienfaits du thé Pu'er. Il favorise, sans effort particulier, une perte de poids et réduit efficacement le taux de cholestérol. Il rafraîchit le corps et l'esprit. Pour profiter pleinement des bienfaits du thé Pu'er, il est conseillé d'en boire 3 à 4 tasses par jour.

La première rencontre avec le Pu'er cuit est généralement surprenante, mais une fois l'on sait apprécier son goût intense et puissant, ses vertus digestives et drainant, il devient incontournable.

Le Pu'er peut être conservé de longues années et se bonifie avec le temps.

4 infusions (en seconde) : 60s/30s/60s/120s

MESSAGER DU PRINTEMPS



- Terroir : Lincang, Yunnan, Chine
- Récolte : avril 2020
- Saveur : floral, épicé, zesté
- DLUO : 24 mois après la récolte, au sec et à l'abri de la lumière

Provenant de la variété *Camellia Dehungensis*, ce thé composé uniquement de magnifiques bourgeons de théiers sauvages, est 100% organique et naturel, et ne possède pas de théine. Il ne fournit qu'une récolte par an, dont les jeunes bourgeons poussant dans la forêt de Lincang à plus de 2000 mètres d'altitude, annoncent l'arrivée du printemps.

Une simple respiration, son odeur nous transporte au cœur d'une forêt printanière, entourés d'amandiers et noisetiers verts. Sa liqueur est très limpide pourtant les saveurs explosent en bouche. On décèle à la première gorgée des notes de fruits à coque et fleurs blanches. L'infusion offre ensuite des arômes fruités (fruits jaunes, figue, zesté) ainsi qu'une touche vanillée. Sa finale est agrémentée par un petit aspect beurré, participant à la souplesse et la rondeur impressionnante. Un thé rare et exceptionnel à découvrir!

5 infusions : 3 - 4min

CLAIR DE LUNE



- Terroir : Yunnan, Chine
- Récolte : avril 2021
- Saveur : sucré, fruité, rafraichissant
- DLUO : 24 mois après la récolte, au sec et à l'abri de la lumière

Ce thé issu du cultivar « Da Bai Hao » présente un joli contraste de très grands bourgeons duveteux argentés, accompagnés de leur première feuille presque noire, un signe de grande qualité. Après un flétrissage léger, il était séché originellement sous le clair de lune dans les montagnes de Jinggu, d'où son nom si poétique.

Au premier abord c'est le goût fumé qui prédomine, tout en restant doux et subtil sur le palais. La liqueur développe des notes de pêche mûre aux deuxième et troisième infusions, enrichie d'un bouquet floral. Sa saveur unique et suave rappelle sans détour le raffinement d'un très bon champagne. Original et rare, ce thé blanc est délicatement sucré et rafraichissant.

4 infusions : 3min/2min/3min/4min

CHRYSANTHEME SAUVAGE



Le chrysanthème est originaire d'Asie. Cette fleur magnifique a d'abord été cultivée en Chine, où elle représente la sagesse. L'élite de la Chine antique accordait une grande importance au chrysanthème qui était l'une des quatre plantes les plus nobles et la valorisait hautement pour ses propriétés médicinales. La majorité des chrysanthèmes possède un glucoside appelé crisantemina qui est capable d'inhiber la croissance de bactéries, ce qui en fait des plantes très utiles pour lutter contre le traitement de blessures et pour prévenir de possibles infections. Les chrysanthèmes contiennent principalement du Béta-carotène, du potassium, du calcium et d'autres minéraux, comme le fer, le magnésium et le phosphore, mais aussi de l'acide folique, de la niacine et du riboflavone (vitamines du groupe B) et de la vitamine C. Grâce à ces vitamines et minéraux, le chrysanthème booste le système immunitaire, apaise les problèmes de peau et améliore la santé des muqueuses. Le chrysanthème permet d'améliorer le fonctionnement du système nerveux, et de soulager toute congestion nasale, de prévenir les maladies cardiovasculaires, l'ostéoporose, la dépression.

Temps d'infusion : 5-6 minutes