



BETJEMAN & BARTON

Marchands de thé à Paris depuis 1919

Un Jardin en ville vous propose de découvrir et déguster sur place un large choix de thés Betjeman and Barton.

Nous allons vous en faire boire de toutes les couleurs !!!!

Tous nos thés consommés sur place sont à 3,50 euros.

Disponible en vente à emporter.

CEYLAN

Ceylan Coop Lanka

Thé aux belles feuilles terminées en pointes dorées qui révèle un parfum prononcé et fruité, une sorte de fraîcheur boisée.

Excellent thé du matin.

7,80 euros les 100g

Ceylan Kalleboka

Il propose de belles feuilles régulières qui révèlent une saveur douce et fleurie, un équilibre entre le fort et le parfumé.

A déguster particulièrement l'après-midi.

5,50 euros les 100g

Ceylan Déthéiné

Le thé de Ceylan fonde le « gout Anglais » celui ci déthéiné peut se consommer du matin au soir avec une rondelle d'orange ou une goutte de lait.

7,80 euros les 100g

INDES

Darjeeling Margaret's hope

Plantation située à une altitude de 2000 mètres, au sud de la province de Darjeeling, saveur boisée, il est rond en bouche, très aromatique. A déguster nature ou avec un nuage de lait le matin ou l'après-midi.

8,90 euros les 100g

Darjeeling Singbulli

Très léger, fruité à déguster avec un nuage de lait de préférence l'après-midi.

8,20 euros les 100g

Assam Greenwood

Ce grade de feuilles donne une tasse riche en tannins, sans âcreté et très longue en bouche. Il est suffisamment corsé pour l'accompagner d'un nuage de lait. Se déguste au petit déjeuner.

6,50 euros les 100g

CHINE

Chine Grand Yunnan

Très belles feuilles aux pointes dorées pour ce « grand seigneur de Chine » qui donnent une saveur développée et corsée, une alliance entre force et parfum sans amertume.

A déguster le matin ou l'après-midi, avec ou sans lait.

8,60 euros les 100g

Chine Lapsang Souchong

Thés de Chine aux larges feuilles, fumé aux bois d'épicéa frais. Un grand classique pour les amateurs de ce type de thé.

3,90 euros les 100g

Chine vert Lung Ching

Très parfumé, il est faible en théine mais tonifiant. Il se déguste nature.

10,50 euros les 100g

JAPON

Japon Sencha Natural Leaf

Thé de l'hospitalité au pays du Soleil Levant. Il est riche en vitamine C. C'est un thé vert aux feuilles larges, typiquement japonais. Il donne un parfum subtil et frais et une liqueur claire. Il se déguste sans lait. Tonique pour la journée.

6,50 euros les 100g

AFRIQUE DU SUD

Le Rooibos est un arbrisseau épineux à fines tiges et fleurs jaunes, poussant à l'état sauvage dans la région du Cederberg en Afrique du Sud. A faible teneur en tannin et sans caféine, il se consomme comme du thé avec un arôme très agréable. Se boit nature ou légèrement sucré (éventuellement avec du miel)

Rooibos Jardin Rouge

Contrairement au Rooibush rouge qui est fermenté, celui-ci est simplement séché mais non fermenté. L'infusion est donc de couleur verte pâle, avec un goût moins sucré. Ce mélange très parfumé renferme des fleurs de tournesol, le tout délicatement relevé par le parfum de la rose, fraise, vanille et pamplemousse.
5,50 euros les 100g

Rooibush Muffin

Aux arômes de Myrtille, fruits rouges, vanille et fraise, le tout parsemé de fleurs de mauve, additionné de baies de sureaux.
Un véritable gâteau à boire !
5,90 euros les 100g

LES MELANGES

Breakfast Royal

Mélange de thés de Ceylan et de Chine, c'est le breakfast anglais par excellence. A déguster avec du lait, au petit déjeuner.
4,50 euros les 100g

Earl Grey

Un excellent thé de Chine doit lui servir de base et c'est la bergamote de Calabre qui sait, le mieux, l'aromatiser. Un grand classique délicieusement anglais.
3,80 euros les 100g

Earl Grey Finest

Le fameux Earl Grey, une base de thé de Chine associé la bergamote, est ici magnifié par l'ajout de Pointes blanches. Exclusivement nature.
5,50 euros les 100g

Earl Grey Déthéiné

Même qualité que le précédent mais totalement déthéiné à l'eau.
Idéal pour les enfants.
8,95 euros les 100g

LES PARFUMES

SI Nancy m'était conté

Thé vert Sencha de Chine auquel nous avons ajouté des huiles essentielles de Coquelicot, Mirabelle, Macaron et Bergamote.
Un ravissement pour le palais.
5,90 euros les 100g

Thé du jardinier

Thé vert Sencha de Chine aromatisé aux fleurs de tomate, kiwi et rhubarbe. Cette création inédite est parsemée de fleurs de mauve...surprenant.
5,80 euros les 100g

Thé vert à la menthe

Thé de l'hospitalité en Afrique du Nord. Une excellente alternative à la menthe fraîche. Le Gunpowder de Chine et la menthe nanah du Maroc pour ce classique. Se boit sucré.
3,95 euros les 100g

Thé des courtisanes

Thé de Chine parfumé à la mûre sauvage, myrtille, vanille et clémentine parsemé d'écorces d'orange et de pétales de rose "Douceur sauvage d'une tasse partagée au retour d'une promenade".
5,20 euros les 100g

Alexandrie

Sur une base de thé vert de Chine, la Cannelle et l'huile essentielle d'orange associent leur petit goût piquant et leur douceur pour cette évocation lumineuse de la grande ville égyptienne. Le fameux phare est au fond de l'eau, mais la magie d'Alexandrie opère toujours.
4,90 euros les 100g

Thé jasmin Chung Hao

Parmi les nombreux thés au jasmin disponibles en Chine, le Chung Hao, agrémenté de fleurs de jasmin, compte parmi les plus séduisants. 9,80 euros les 100g

Parlez moi d'amour

Lorsque le jasmin entêtant, l'arôme de la framboise veloutée, celui de l'orange ensoleillée et l'huile essentielle d'Ylang-Ylang se retrouvent associés avec un thé de Chine, c'est plus qu'une nuit de Chine ou qu'une nuit d'amour : Lucienne Boyer le chantait bien, ce sont "des choses tendres" et l'on n'est jamais las de les "entendre".. à déguster à deux !

5,40 euros les 100g

Blue Mountain

Des pétales de bleuet parsèment ce thé de Chine. Les arômes de fraises des bois et de rhubarbe suggèrent sous-bois et collines. Il paraît qu'après quelques gorgées de ce thé, on aperçoit la montagne bleue..

4,80 euros les 100g

C'est une belle histoire

Comment assembler et conjuguer la figue fraîche, la bergamote, le citron, le lotus et le Pitanga ? Comment les associer à un mélange de thés de Chine et de Ceylan et les parsemer de bleuets multicolores ? C'est un secret mais c'est surtout une belle histoire !

5,40 euros les 100g

Christmas Tea

A l'occasion des fêtes de Noël de 1956, Mademoiselle BETJEMAN a eu l'idée de créer un chaleureux mélange composé des thés de Ceylan et de Chine, agrémenté d'huiles essentielles d'Orange et d'ananas, de cannelle et de caramel. Le Christmas Tea était né et depuis lors fait partie du patrimoine de Betjeman and Barton.

5,20 euros les 100g

Eden rose

Eden n'est pas seulement le nom du Paradis, c'est aussi le nom... d'une rose. Cette rose rappelle les jardins fleuris de Normandie. C'est une rose que Didier Jumeau-Lafond a délicatement conservée, puis inspiré, il crée par amour ce délicat mélange. Une variante fleurie et féminine du Earl Grey avec rose, bergamote et lavande. Une délicatesse. 4,50 euros les 100g

Le Fidji

Deux fleurs, la lavande et la rose, sont associées à la vanille sur une base de thé de Chine pour ce mélange très aromatique. Une sensation unique.

5,49 Euros Les 100 g

Paris s'éveille

Thé semi fermenté Oolong de Chine composé d'arômes de chocolat, caramel toffee, céréales, fleurs d'hélianthe et morceaux de caramel. Un régal pour le petit déjeuner ou bien au goûter !

Nous on adore !

13,40 euros Les 100g

Pouchkine

C'est sur une base de thés de Chine et de Ceylan qu'est construit Le Pouchkine. Qu'on ne nous en demande pas plus ! Cette recette est classée « top secret » depuis 40 ans... Son goût est russe et son histoire romanesque : Le grand Pouchkine ne l'aurait pas reniée mais le seul moyen d'en savoir plus est de le goûter.

5,40 euros Les 100g

Quatre fruits rouges

Le délice des fruits rouges (arômes de fraise, de framboise, de cerise et de groseille) sur un assemblage choisi de thés de Chine et de Ceylan, toute la générosité gourmande du jardin de curé !

4,50 euros Les 100g

Soleil d'hiver

L'essence d'orange et la Cannelle se conjuguent avec un mélange de thés de Chine et de Ceylan pour une saveur contrastée. L'ambiance lumineuse des journées hivernales.

4,50 euros Les 100g

Une journée à la campagne

Ce peut être un dimanche mais aussi bien un jour de semaine. Les arômes de l'orange sanguine, de la châtaigne et l'essence de cannelle forment un assemblage bucolique et rêveur. Des pétales d'hélianthe parsèment ce thé sur une base de Chine et de Ceylan : il n'est pas interdit de prolonger la promenade jusqu'au soir.

5,20 euros Les 100g

Thé à la lavande

Mélange de thé de chine et de Ceylan, très parfumé aux huiles essentielles et parsemé de fleurs de lavande. Un peu de la Provence à ramener dans sa valise...

4,50 euros les 100g

LES BLANCS

Noce de thé

Thé blanc de Chine aux arômes de fleur de nénuphar et de yuzu (gros agrume asiatique) le tout agrémenté de pétales de roses pâles. Le Yuzu donne un goût entre la mandarine et la pamplemousse.

Infusion minimum 6 minutes...pour prendre le temps !!!

14,80 euros les 100g

Earl Grey blanc

Le thé blanc Paï Mu Tan allié à la fraîcheur fruitée de la bergamote nous donne une liqueur délicate. Nous avons ajouté quelques écorces de Bergamote.

Infusion minimum 6 minutes...A déconseillé aux pressés !!!

15,50 euros les 100g

LES EAUX DE FRUITS ET LES TISANES

A consommer sur place 3,00Euros

Eaux de fruits « du verger »

Eaux de fruits « feu de cheminée »

A déguster glacé ou chaud après une infusion d'une dizaine de minutes.

3,80 euros les 100g

Tilleul

Verveine