



ANNEMASSE - GENÈVE

CARTE



ANNEMASSE - GENÈVE

Depuis 2001, Monja et Sébastien Lesage raviuent nos papilles. Dans son laboratoire, Sébastien, artisan talentueux et passionné, ainsi que toute son équipe, innove chaque saison, osant les nouvelles textures et les belles alliances pendant que Monja et ses collaboratrices accueillent les gourmands et sublime les créations des pâtissiers.

À découvrir une gamme d'entremets, tartes et petits gâteaux qui évoluent au fil des saisons, une collection Printemps - Été et Automne - Hiver... Découvrez également tout un assortiment de chocolats, tablettes, confiseries et glaces maison.

Spécialisés dans le macaron avec 15 parfums différents: café, chocolat, caramel au beurre salé, violette...

Découvrez le Maca' rément bon®: Une recette exclusive du chef mêlant chocolat noir et caramel de framboise, le tout relevé par une pointe de fleur de sel.



ANNEMASSE - GENÈVE

LE PETIT DÉJEUNER

Servi de 8H30 à 10H30.

| | |
|--|-------|
| Tartine de pain, beurre, confiture maison, boisson chaude au choix, une viennoiserie et un jus de fruit pressé | 11.00 |
| Option œuf au plat ou à la coque | 3.00 |

LES BOISSONS

L'heure du café

| | |
|---|------|
| Ristretto | 1.90 |
| Expresso / Expresso décaféiné | 1.90 |
| Double expresso | 3.60 |
| Expresso macchiato | 2.10 |
| Café allongé | 2.00 |
| Café crème | 2.00 |
| Café au lait | 3.00 |
| Café viennois | 4.00 |
| Café glacé (Expresso, boule de glace café, mousse de lait) | 4.90 |
| Rêue de chocolat (Expresso, boule de glace chocolat, chantilly) | 4.90 |
| Cappuccino | 4.00 |
| Lait chaud | 2.90 |
| Latte Macchiato | 4.20 |
| Chai café (Double Ristretto, du lait et du sirop de chai de chez Monin) | 4.20 |
| Gourmandise de Spéculoos (Expresso origine Brésil, sirop de Speculoos de chez Monin et biscuit Speculoos) | 4.20 |
| Chocolat chaud maison | 4.50 |
| Chocolat chaud viennois | 4.80 |



ANNEMASSE - GENÈVE

L'heure du Thé

LE THÉ NOIR

English breakfast

Cet excellent thé est très aromatique et possède un goût corsé. Il associe des thés forts d'Assam à des thés aromatiques de Ceylan.

Infusion / 3 mn 3.90

Darjeeling

Des arômes doux avec des légères nuances de noix. Infusion / 3 mn 3.90

Earl Grey

Ce mélange des meilleurs thés noirs d'Inde, de Ceylan et de Chine est aromatisé à la bergamote et impressionne par le goût du thé noir et des notes d'agrumes rafraichissantes. Infusion / 3 mn 3.90

Fruits rouges

La composition de fruit rouge rappelle l'arôme des meilleurs ingrédients d'une confiture maison. Infusion / 3 mn 3.90

LE THÉ VERT

Sencha Suprême

Le thé le plus populaire au Japon. Il a une feuille sombre, de forme uniforme avec un goût aromatique. Infusion / 3 mn 3.90

LE THÉ PARFUMÉ

Jasmin

Ce thé au jasmin vert exceptionnellement aromatique impressionne par son goût harmonieux. Infusion / 3 mn 3.90



ANNEMASSE - GENÈVE

Les infusions

Pomme

La pomme persane est un thé aux fruits exceptionnels qui a le goût de pommes fraîches et de subtiles notes d'agrumes, d'orange et de zeste de citron. Infusion / 3 mn 3.90

Camomille

La camomille et un bouquet d'herbes vivifiantes confèrent à ce mélange de tisanes doux et sain une composition unique d'arômes. Infusion / 3 mn 3.90

Citron-Menthe

La menthe poivrée et la menthe verte, associées à un soupçon de réglisse et de maté vert: très rafraichissant. Infusion / 3 mn 3.90

Le rooibos

Toffee

Un Rooibush déliquat qui avec le goût de caramel, d'amande et de vanille donne une tisane exquise. Infusion / 3 mn 3.90



ANNEMASSE - GENÈVE

LE DÉJEUNER

Servi de 12H00 à 14H00 du mardi au vendredi.

Soupe de notre Chef 7.00

Tarte salée du moment et sa salade 11.00

Buddha Bowl végétarien
(céréales, légumineuses, légumes crus, légumes cuits, salade, graines) 13.00

Buddha Bowl
(poulet mariné) 18.00

Suggestion du marché 16.00

Mijoté du moment 16.00

Assiette Bout'choux
(filet de poulet, légumes et céréales du jour) 11.00

Dessert

Laissez vous tenter par une douceur, choisissez parmi l'une de nos nombreuses créations ou le dessert du moment.



ANNEMASSE - GENÈVE

Apérol Spritz (Selon saison) 25cl 7.00

La bière

La Lug: Blanche, blonde ou rousse
(Bière bouteille) 33cl 4.80

Les vins

| | Verre | Bouteille |
|---------------------------------|-------|-----------|
| BLANC | 12cl | 75cl |
| Viognier 2018 Les Îles Blanches | 5.00 | 35.00 |
| Reuilly Blanc 2018 Fossiles Bio | 6.00 | 38.00 |

| | | |
|---------------|------|-------|
| ROSÉ | 12cl | 75cl |
| Montrose 2018 | 5.00 | 35.00 |

| | | |
|---------------------------------|------|-------|
| ROUGE | 12cl | 75cl |
| Tire bouchon 2016 VDT Ourea Bio | 5.50 | 35.00 |
| Banel St Chinian 2017 Paissels | 5.50 | 35.00 |

| | | |
|-------------------|-------|-------|
| CHAMPAGNE | | |
| Gosset excellence | 12.00 | 59.00 |



ANNEMASSE - GENÈVE

Sans alcool

| | | |
|---------------------------------|-------|------|
| Coca Cola, Coca Zéro | 33 cl | 3.90 |
| Orangina | 25 cl | 3.90 |
| Schweppes Tonic | 25 cl | 3.90 |
| Alp'Limonade | 33 cl | 3.90 |
| Fuztea Pêche | 25 cl | 3.90 |
| Citronnade (Selon saison) | 40 cl | 4.80 |
| Thé froid maison (Selon saison) | 40 cl | 4.80 |

Sirop MONIN

| | | |
|-------------------------------------|-------|------|
| (Citron, Fraise, Grenadine, Menthe) | 25 cl | 2.90 |
| Supplément sirop | | 1.50 |

Jus d'oranges

| | | |
|-----------------------------|-------|------|
| ou de pamplemousses pressés | 25 cl | 4.50 |
|-----------------------------|-------|------|

JUS DE FRUITS PATRICK FONT

| | | |
|---|-------|------|
| Abricot, Ananas, Fraise, Framboise, Mangue, Poire, Pomme, Tomate | 25 cl | 4.30 |
|---|-------|------|

EAUX MINÉRALES

| | | |
|---------------|-------|------|
| Perrier | 33 cl | 3.50 |
| Euian, Badoit | 50 cl | 3.90 |
| Euian, Badoit | 1 L | 5.80 |

Tarifs nets en euros – Services compris

Nos partenaires:

| | |
|---|-----------------------------------|
| Vins DUVERNAY | Maison de Thé ALTHAUS (Allemagne) |
| CHÂTELAIN Volailles | Bière de Lucinges LA LUG |
| Œufs de la GAEC MARIN | BORNAND Primeurs |
| LÉGUMES DE SAISON (maraicher Bio à Veigy) | Poissonnerie Goy |

Salon de desserts ouvert:
Du mardi au samedi de 8h30 à 18h30

Boutique ouverte:
Du mardi au samedi de 8h30 à 19h
Fermeture dimanche et lundi

Pâtisserie Chocolaterie LESAGE
8 place Jean-Jacques Rousseau – 74100 ANNEMASSE
+33 (0)4 50 92 11 38

patisserie-lesage.com