



LE GLASS HOUSE

BAR À VIN
TAPAS

SALON DE THÉ

Nos thés du Palais des Thés

Thé parfumés



Blue of London

Earl Grey d'exception qui associe un des meilleurs thés noirs au monde: le Yunnan et une bergamote fraîche et délicate. Mélange remarquable d'équilibre et de finesse.

Goût Russe - 7 agrumes

Mélange de thés noirs et d'agrumes évoquant le citron, citron vert, orange douce et amère, pamplemousse, bergamote et mandarine.

Thé des Amants

Voluptueux mélange parfumé de thé noir, de pomme, amande, cannelle et vanille, relevé par une pointe de gingembre. Doux et sensuel, fruité et épicé il séduira tous les amoureux de thé gourmand!

Thé des Moines

Mélange rare de thé noir et de thé vert parfumé inspiré d'une recette ancestrale élaborée dans un monastère tibétain. Pétales de soucis, gousses de vanille, notes de jasmín et bergamote.

Thé Vert à la Menthe

Thé vert de Chine roulé en perles et feuilles de menthe séchées. Frais et désaltérant, c'est le thé à la menthe par excellence.

Thé du Hammam

Délicieux mélange fruité évoquant les parfums du hammam: rose, datte verte, fruits rouges et fleur d'oranger. Il est agrémenté, dans la plus pure tradition orientale, de pétales de fleurs. C'est un subtil mélange de thé vert de Chine réputé pour sa fraîcheur et ses vertus désaltérante, et des parfums gourmands de fruits.

Les vins de Carbonneau



Life of Carbonneau

Crémant / Méthode traditionnelle

5 € 15,00€

Margot - Blanc

Sauvignon blanc

4 € 11 €

Robe jaune et brillante aux reflets grisés. Nez très expressif et complexe où se mêle pamplemousse, granny smith, fruits de la passion et minéralité surprenante de ce vin blanc. Bouche acidulée et juteuse dominée par les agrumes. Finale longue et rafraîchissante.

Lulu - Rosé

Robe rose poudrée aux reflets saumon. Nez plein de gourmandises: confiserie, berlingot, sirop de grenadine et bonbon anglais. Attaque charnue, bouche tendre marquée délicatement par le pomelos et les agrumes confits. Finale juteuse et salivante dominée par le zeste de pamplemousse.

4 € 11 €

Classique

Merlot - Malbec - Cabernet Sauvignon

4 € 11 €

Belle robe colorée rouge griotte. Le nez est sur le petit fruit rouge souligné par des notes de cacao et fruits confits. La bouche offre un bel équilibre avec une attaque sur la sucrosité, un développement tout en souplesse et en rondeur pour finir sur des notes de fruits rouges gourmands et frais.

Séquoia

Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon

5 € 15 €

Couleur rouge profonde. Nez dominé par les fruits noirs, le cuir et les épices (girofle). Bouche ample et élégante avec des tanins bien fondus. Le boisé discret soutient avec délicatesse les fruits noirs en bouche.

La Verrière

Merlot - Cabernet Franc

7 € 20,00€

Robe rouge intense. Nez intense dominé par les fruits rouges. Bouche marquée par des fruits noirs murs, violette et boisé élégant et fin. Vin haute couture possédant une très belle matière avec beaucoup d'amplitude. La bouche est marquée par des épices et se termine par des notes de moka.

Les planches à partager



Planche apéritif

Dip / Pain / Olives

4 €

Planche du Terroir

Délicieux avec un verre de Classique fruité

10 € / Pers.

Végétarienne

Nous suggérons un Lulu ou un Margot bien frais

10 € / Pers.

Nos producteurs

Nous faisons partie, depuis 2006 du réseau «Bienvenue à la Ferme». Cela nous permet, notamment, d'être en contact avec des producteurs de la France entière. Pour nos Planches du Terroir, nous avons fait appel à certains de ces producteurs pour vous permettre de savourer des produits de qualité.

Le fromage de brebis au lait cru, provient de la Ferme Agerria dans les Pyrénées Atlantiques. Il est affiné entre 3 et 6 mois et présente des notes florales légèrement fruitées, des arômes de fruits secs (amande, noisette), mais aussi de végétal sec (foin, fougère).

Les autres fromages proviennent de la Fromagerie des Chaumes, à Saint-Antoine-de-Breuilh, à 20min de Carbonneau.

La charcuterie est produite par la Ferme Elizaldia dans les Pyrénées Atlantiques où les cochons sont nourris aux céréales, pois ou luzerne, et donnent cette qualité de viande mûre, savoureuse et saine.

Thés Classiques



Sencha Ariake

Thé vert japonais d'exception produit dans la province de Kyushu. Fort de ses notes typiques, végétales et iodées. A la fois doux et tonique, fleuri et antioxydant.

Big Ben

Mélange traditionnel anglais de thé noir du Yunnan et d'Assam. A la fois doux et tonique, rond et épicé.

Darjeeling - Margaret's Hope

Beau thé sombre de caractère aux notes fruitées. Attaque fleurie, très fruitée (pomme, raisin), agrumes, boisé, avec quelques notes miellées et réglissées. Fraîcheur apportée par des notes végétales.

Infusions et Rooibos

Vahinés Rooibos

Sur une base délicate de Rooibos, des notes de vanille et amande, pétales de soucis et rose, pour un mélange suave et chaleureux.

Infusion Verveine

Rafraîchissements



Boissons chaudes

Expresso	2,00 €
Café crème	3,00 €
Café allongé	3,00 €
Cappucino	4,00 €
Chocolat chaud	4,00 €

Boissons fraîches

Thé glacé	3,00 €
Chocolat / Café glacé	4,00 €
Limonade	2,00 €
Jus de fruits par Alain Milliat	4,00 €

La cuisine de Jacquie



Gâteau Maison	4,00 €
Biscuits	1,50 €
Scones avec confiture & crème	4,00 €
Cupcakes & Slices	3,00 €
Thé ou Café «Gourmand» (Assortiment de gâteaux & thé ou café de votre choix)	7,00 €

Vous pouvez pré-commander des gateaux entiers pour une occasion spéciale ou pour ramener chez vous.

ou

Choisissez une part de gâteau à emporter