

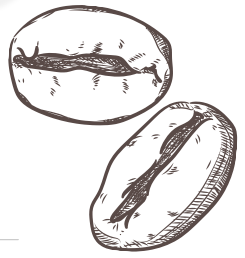
MAISON CARMIN

LE SALON
DE THÉ



WWW.CARMIN-DUNKERQUE.COM

LES CAFÉS...



EXPRESSO

court, long, ristretto ou décaféiné 3.50
avec ou sans nuage de lait

DOUBLE EXPRESSO

100 % Arabica ou décaféiné 5.00
avec ou sans nuage de lait

CAPPUCCINO

préparé avec une mousse de lait 6.00
ou une onctueuse chantilly maison

LATTE MACCHIATO

best-seller

expresso au lait et sa mousse 6.50
vanille - caramel - noisette - spéculoos - pain
d'épices - miel

LES CHOCOLATÉS...

CHOCOLAT CHAUD

véritable chocolat chaud 5.00
préparé au lait entier

CHOCOLAT VIENNOIS

chocolat au lait recouvert 6.00
d'une onctueuse chantilly maison

CHOCO GUIMAUVE

incontournable

chocolat au lait 6.50
et assortiment de guimauves maison

LES THÉS...

THÉ VERT, NOIR & BLANC

4.50

INFUSION & ROOIBOS

4.70

THÉ MATÉ & OOLONG

4.90



LES GOURMANDES...

SMOOTHIE FRUITS LACTÉ GOURMAND

myrtille - fraise - kiwi - ananas - yuzu - 7.50
pomme - mangue - coco - banane - framboise

FRAPPÉ

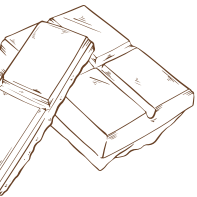
café - chocolat - vanille 7.50

SMOOTHIE FRUITS

fruits rouges - fruits exotiques 6.50



nouveau!



LES PETITES FRAÎCHEURS...

COCA, COCA ZERO, ORANGINA,
PERRIER, TONIC 33 CL 4.50

JUS DE FRUITS 25 CL 4.20
orange - ananas - pomme - tomate

LIMONADE 33CL 4.80
nature - violette - rose

EAU MINÉRALE 20 CL 3.00

THÉ GLACÉ 4.50
pêche - framboise - citron

JUS PRESSÉ 4.90
orange et/ou citron

KOOKABURRA KOMBUCHA *détox* 4.90
boisson fermentée à base de thé qui fera frissonner
vos papilles...



LE PROCESSUS DE FERMENTATION PRÉSERVÉ DANS LE
KOMBUCHA, PAR LA BIEN NOMMÉE SCOBY, INSUFFLE EN
MICRO-ORGANISMES BIENVEILLANTS À L'ÉGARD DE NOTRE
CORPS...

LES COCKTAILS...

JAÏGERITO 8.50
il a tout du Mojito, fait avec du Jaïger

DAÏ-KIWI *avec ou sans alcool* 8.50
la rencontre entre le kiwi et le citron

MASSKARA MULE 8.50
don papa masskara, Ginger béer, citron

LEMON SMITH *avec ou sans alcool* 8.50
pomme granny smith, passion, citron

MOJITO *avec ou sans alcool* 7.50
rhum Havana et menthe
framboise - passion - ananas

SPRITZ 7.50
apérol et Petite Bulle de Bouvet Ladubay

SANGRIA ROUGE 4.50 14.90
vin rouge aux notes fruités et épices douces

1 litre
à partager



DEMANDEZ NOTRE SUGGESTION
GOURMANDE ET ORIGINALE DU MOIS



LES BIÈRES...

GOUDALE AMBRÉE 25 CL 7.2°

brasseurs de Gayant 4.90
Arômes de caramel, d'épices et de malt
légèrement grillé

SECRET DES MOINES 25 CL 8.0°

brasseurs de Gayant 4.90
Bière triple blonde des Hauts-de-France

BIÈRE ARTISANALE 75 CL

Bière artisanale et locale 9.90

LES VINS BLANCS...

POUILLY FUMÉ AOP 4.90

CHARDONNAY AOP 4.90

STE-CROIX-DU-MONT AOP 4.60

CÔTES DE GASCOGNE IGP 4.60

GEWURZTRAMINER AOP 4.60

le verre de 12 CL

LES VINS ROUGES...

BORDEAUX AOP 4.60

CÔTES DU RHÔNE AOP 4.90

PINOT NOIR AOP 4.90

SAUMUR CHAMPIGNY AOP 4.60

le verre de 12 CL

LES VINS ROSÉS...

GRIS BLANC IGP 4.60

CÔTE DE PROVENCE AOP 4.60

le verre de 12 CL

LES CHAMPAGNES...

BLANC BRUT AOC 8.00

ROSÉ BRUT AOC 8.50

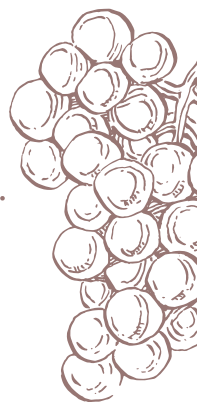
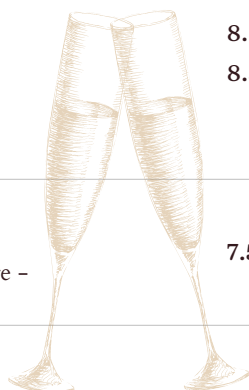
la coupe de 12 CL

Benoît Cocteaux

KIR ROYAL PÉTILLANT

champagne et liqueur 12 CL 7.50

violette - fraise - framboise - mûre -
pêche - cassis



THÉ VERT

Nature
Orange carthame
Kiwi pêche jaune
Cerise cannelle
Menthe
Rose litchi
Menthe fleur d'oranger



THÉ NOIR

Ceylan
Framboise rose
Chocolat vanille
Fruits rouges vanille
Violette mauve
Citron bergamote
Pain d'épices cerise
Noisette pécan
Ananas cardamon

THÉ BLANC

Coco passion
Poire marron glacé

MATÉ

Citron
Vert nature

ROOIBOS

Earl Grey
Fruits rouges
Fruit de la passion
Cannelle gingembre

TISANE

Tilleul citronnelle
Vanille citronnelle
Curcuma cacao
Cassis menthe

OOLONG

Caramel beurre salé
Châtaigne
Boisé fruits confits
(semi fermenté - bio)



DEMANDEZ
NOTRE THÉ DU MOMENT !



LES PÂTISSERIES...

LE ZIEGLER

Croustillant pistache, crémeux pistache, diplomate fleur d'oranger, glaçage gourmand pistache, chantilly vanille, pistaches

LE FINGER CITRON MERINGUÉ

Croustillant fleur de sel, crémeux citron, biscuit à l'huile d'olive, meringues

LA TARTELETTE FRUITS ROUGES HISBISCUS

Sablé breton, chantilly hibiscus, fruits rouges, gelée framboise



LE LOUBRY

Croustillant praliné cacahuètes, crémeux duo de chocolat, biscuit chocolat, namelaka chocolat au lait, glaçage gourmand chocolat noir, praliné cacahuètes

LE CHOU VANILLE PÉCAN

Pâte à choux, craquelin, mousseline pécan, chantilly vanille, praliné pécan, noix de pécan caramélisées

L'AMÉTHYSTE

Biscuit madeleine violette, confit myrtille, diplomate violette, glaçage chocolat blanc, chantilly vanille, gelée myrtille



LE RUBY

Biscuit cuillère, confit fraise framboise, bavaoise vanille, glaçage gourmand chocolat blanc, chantilly vanille, gelée framboise

LE ROSENDAËL

Croustillant praliné, crémeux tonka, biscuit chocolat, mousse chocolat, chantilly vanille, plaquette chocolat noir 64%

LE FLAN VANILLE

Pâte feuilletée, appareil à flan vanille bio de Madagascar

L'ÉPHÉMÈRE

Une pâtisserie par semaine est réalisée par nos pâtisseries selon la saison et leurs envies



6,50 € la pâtisserie - 3,50 € la viennoiserie

La construction du Château Loubry fût achevée en 1893. Cette maison de maître, autrefois surnommée "Villa Rosa", a appartenu à Mme veuve Charles Deconninck, rentière.

UN PEU D'HISTOIRE...

À cette époque, le château est séparé de la rue Churchill par des dépendances, dont une écurie avec remise, et plusieurs petites maisons...

En 1912, Henri François Loubry, docteur en droit et fils de directeur de la banque de France, rachète la propriété.

Son épouse est Louise Eugénie Coquelle, qui n'est autre que la fille de Felix Coquelle, propriétaire du Château Coquelle.



Ci-dessus, la municipalité de Rosendaël, au centre : Paul Machy.

Le Château Loubry a aussi connu des heures plus sombres... En effet, devenu mairie provisoire lors de l'occupation allemande il fût témoin d'actes et d'organisations de résistance. À cette époque (1935-1944), le Maire de Rosendaël est Monsieur Paul Machy. Le 9 avril 1945, soit un mois jour pour jour avant la libération de Dunkerque, Paul Machy disparaît en déportation. C'est Hilaire Vanmairis qui reprendra la fonction de Maire en 1944. Et qui dans les caves du Château Loubry organisera des rencontres secrètes avec des membres de la FFI et d'autres personnes investissant dans la résistance telles que : Monsieur Gouriou, commissaire de Rosendaël, Monsieur Verrielle, adjoint au Maire, et Monsieur Le Gorrec, secrétaire adjoint.

RESTAURANT

Du mardi au dimanche midi
de 12h à 14h

Le vendredi et samedi soir
de 19h à 22h



SALON DE THÉ

Du mardi au dimanche
de 14h à 18h

BOUTIQUE

Du mardi au samedi
de 8h à 18h30

Le dimanche
de 8h à 16h30

PETIT-DÉJEUNER

Du mardi au dimanche
de 8h à 11h