



**à toute heure : nos collections de thés**

- thés blancs - thé jaune - thés verts -
- thés bleus-verts - thés bleus-noirs -
- thés puerhs - thés rouges - infusions (sans-thé) -

**douceurs pour le goûter**

**classiques pour le déjeuner**

**brunch pour le dimanche**

**sélection d'accessoires essentiels**

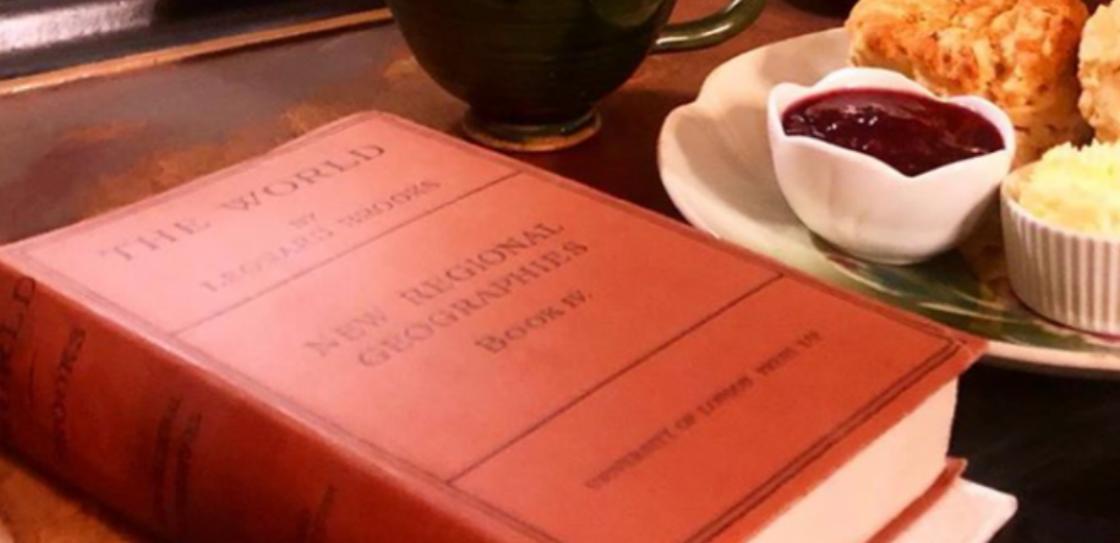
**petite épicerie-librairie d'affinités**

**thé en vrac pour chez vous**

DU MARDI AU DIMANCHE DE 11H30 À 19H30

E-SHOP ET NEWSLETTER:  
[WWW.THE-RITOIRES.COM](http://WWW.THE-RITOIRES.COM)

BELLES IMAGES ET AMIS-THÉ:  
[INSTAGRAM.COM/THE.RITOIRES](https://www.instagram.com/the.ritoires)



## Nos collections de thés

Nous vous invitons avec plaisir à partager nos collections de thés. N'hésitez pas à nous consulter pour une recommandation, une précision, ou pour demander un service en gong fu cha, selon une méthode d'infusion chinoise. Sauf demande de votre part, nous préparons le thé « à l'anglaise, » avec une théière généreuse.

Le thé est le résultat de la transformation d'une plante, le *Camelia sinensis*, par un jeu d'oxydation et de séchage. Nous vous proposons de découvrir les arômes naturels résultant des efforts fournis par la terre, le soleil, l'eau, les insectes, les animaux et les humains artisans du thé. Tous ces protagonistes se retrouvent dans un terroir, identifié précisément pour chacun de nos thés.

En raison de cet ancrage dans un terroir et une saisonnalité, il peut arriver que certains de nos thés ne soient pas disponibles lors de votre visite. Une alternative vous sera alors proposée.



## Collection de thés blancs

*Les thés blancs sont issus de bourgeons et de feuilles non oxydées. Leur nom vient du duvet blanchâtre ou légèrement gris qui recouvre le bourgeon au sortir de l'hiver. Les notes sont généralement végétales sèches.*

### Gu Shan Bai Yun 10 €

Le plus vieux des thés blancs. Un thé rapporté en Europe pour la première fois par Robert Fortune au dix-neuvième siècle, qui le trouva dans le même monastère que celui qui produit notre thé. Une tasse douce, aux notes sèches et herbacées.

### Shou Mei 10 €

Un thé blanc d'automne plein de caractère de la province du Fujian.

### Yin Zhen « Aiguilles d'Argent » 15 €

Thé blanc composé uniquement de bourgeons encore formés en aiguillons avec une grande présence de duvet qui offre une belle onctuosité à la liqueur.

### Galette de Yin zhen 15 €

Thé blanc de bourgeons en galette, des notes veloutées et herbacées sèches. Belle ampleur.

## Notre thé jaune

*Les thés jaunes, denrée rare, ont une oxydation très faible, obtenue par une cuisson à l'étouffée au cours de laquelle les feuilles jaunissent.*

### Huang Shan Huang Ya 15 €

Thé peu fréquent dans les salons de thé, il provient d'une montagne chinoise emblématique. Des notes très légèrement herbacées et sucrées. Presque un thé vert.

## Collection de thés verts

*Les feuilles des thés verts sont travaillées très rapidement après récolte pour éviter l'oxydation. Elles dégagent généralement des notes fraîches et nettes, parfois minérales.*

### Tai Ping Hou Kui 10 €

Thé vert de l'Anhui aux feuilles impressionnantes, car totalement aplaties dans des cadres. Des notes minérales et végétales sèches.

### Yunwu Maojian 10 €

Thé vert du Fujian, notes particulièrement fraîches et fruitées, avec une pointe minérale.

### Huangshan Maofeng 15€

Produit dans l'Anhui, bourgeons fins et rectilignes, goût subtilement minéral. Un thé de dégustation dont la théine peu virulente permet la consommation en fin de journée.

### Long Jing « puit du dragon » 15 €

Thé vert chinois traditionnel. Beau travail des feuilles et belle délicatesse (rondeur) en bouche. Des notes évoquant la châtaigne.

### Duyun Maojian 15 €

Petites feuilles fines roulées en virgules. Des notes fruitées et une belle onctuosité à l'infusion. Belle longueur en bouche.

### **Sencha Fukujyu**

**10 €**

Thé vert japonais de type sencha aux notes végétales faiblement iodées et fruitées. Riche en vitamines C et polyphénols.

### **Bancha Houjicha**

**10 €**

Thé vert ordinaire japonais torréfié lui conférant une liqueur de couleur sombre. Des notes de fruits secs et à coques évidentes.

### **Genmaicha**

**10 €**

Thé vert sencha associé à du riz brun soufflé. Un thé naturellement gourmand. Très riche en vitamines C et en théine.

### **Kukicha torréfié**

**10 €**

Un thé produit en partie avec les tiges des théiers, presque une infusion. Des notes pouvant évoquer le cacao ou les noisettes.

### **Cyokuro**

**15 €**

Notes fortement iodées, une intensité supplémentaire est obtenue par bûchage des plantes dans les semaines précédant la récolte.

## Collection de thés bleu-verts

*L'oxydation des thés bleu-verts est stoppée assez tôt par le travail de l'artisan, qui obtient ainsi des notes fleuries.*

### Jade Pouchong

10 €

Un classique du genre en provenance de Taïwan. Des feuilles simplement roulées sur elles-mêmes. Notes végétales soutenues, longueur en bouche et faible astringence.

### Ginseng Oolong

10 €

Thé bleu/vert aux feuilles enrobées d'une pâte de ginseng. Des notes douces quasiment sucrées.

### Tie Guan Yin

15 €

Thé oolong aux feuilles travaillées en perles en provenance du Fujian. Des notes évidentes de fleurs blanches et de lilas. Un thé tonique.

## Collection de thés bleu-noirs

*L'oxydation des thés bleu-noirs est plus poussée que celle des thés bleu-verts, et produit typiquement un goût plus soutenu, capable de rappeler un cacao ou une écorce d'agrumes grillée.*

### Tanbei

10 €

Thé du Fujian travaillé comme un Tie Guan Yin, avec des feuilles plus oxydées et un travail de torréfaction.

### Da Hong Pao

10 €

Parmi les thés chinois les plus connus et falsifiés ! L'infusion offre un nez miellé, puis une tasse fruitées, avec une pointe minérale.

### Wuyi Ban Yancha

15 €

Un thé des rochers des monts Wuyi, Chine, aux notes fruitées sublimes. Belle longueur en bouche. Des notes de torréfaction, chaleureuses.

### Rou Gui

30 €

Sublime thé des monts Wuyi. Belles notes de torréfaction, voire chocolatées.

## Collection de thés puerhs

*Historiquement une spécialité de la région chinoise du Yunnan. Les feuilles sont oxydées totalement puis vieilles plusieurs années, produisant typiquement un goût riche et complexe de sous-bois et de champignons. Ce processus est accéléré pour les puerhs dits « cuits ».*

### Purple puerh

10 €

Thé de bougeons d'une autre variété de théiers du Yunnan, notes acidulées et légères. Un goût singulier par rapport aux autres puerhs.

### Puerh cuit

10 €

Thé de moins de cinq ans aux notes de tourbe, d'humus et de sous-bois.

### Puerh au lotus

10 €

Puerh cru compressé et parfumé aux pétales de lotus, puissamment calmant. Idéal, donc, en fin de journée ou pour un moment de détente.

### Liubao 2015

15 €

Proches des puerh cuits, mais originaires du Guangxi, les liubao ont eux aussi une palette aromatique plus importante. Notes boisées, légèrement fruitées et sous-bois.

### Puerh Jingmai (cru-galette)

15 €

Thé de 2005 aux notes de fruits et une faible astringence gourmande.

### Puerh tangerine

15 €

Puerh cuit du Yunnan stocké dans une écorce de tangerine pour une combinaison délicieuse et faible en théine.

## Collection de thés rouges

*Lorsque les feuilles sont complètement oxydées lors du processus de fabrication, on parle en Chine de thés rouges, et en Occident de thés noirs. Les goûts sont souvent plus marqués, plus tanniques, mais avec une grande variété d'un terroir ou d'un façonnage à un autre.*

**Yunnan Impérial** 10 €

Des notes miellées, délicates et soutenues. Beau tonus.

**Grand Keemun Burgundy** 10 €

Des notes maltées très prononcées pour ce classique du genre.

**Songluo Rouge « spirale parfumée »** 10 €

Thé de l'Anhui aux notes maltées soutenues évoquant la feuille de tabac.

**Yesheng Shaihong « rouge soleil »** 15 €

Thé du Yunnan aux notes fruitées très prononcées. Oxydé et flétri au soleil.

**Aiguilles d'or** 15 €

Précieux bourgeons de thé dorés. Une infusion qui offre des notes douces et abricotées.

**Mangalam Estate** 10 €

Un grand classique des thés d'Assam, de la vallée du Brahmapoutre.

**Mokalbari GFOP** 10 €

Un Assam emblématique, aux notes rondes et gourmandes.

**Hathikuli GBOP** 10 €

Thé du district de Golaghat (Assam) dont la plantation remonte à 1908. Notes maltées soutenues, liqueur d'un rouge intense et lumineux. Un parfait thé de petit déjeuner.

### **New Vithanakanda**

**10 €**

Thé de Ceylan (Sri Lanka) aux notes très miellées en provenance d'un des plus vieux jardins de thé du pays.

### **Diamant noir du Japon**

**10 €**

Thé de Shizuoka aux notes boisées et maltées.

### **Guranse**

**10 €**

Thé noir du Népal, proche du Darjeeling. Légère astringence, beau caractère et notes boisées.

### **Kenya GFOP**

**10 €**

Des feuilles brisées grossièrement produisant une liqueur sombre, corsée avec une pointe d'astringence. Un thé idéal du petit déjeuner ou pour préparer un thé au miel.

### **English Breakfast**

**10 €**

Un thé à l'infusion assez corsée, idéal pour le petit déjeuner obtenu à partir d'un blend de thés noirs d'Inde, du Kenya et du Sri Lanka.

### **Afternoon Tea**

**10 €**

Un blend de thés noirs idéal pour l'après-midi réalisé sur une base de thés Assam et du Sri Lanka.

## Collection de thés parfumés

*Nous proposons des thés parfumés avec des ingrédients naturels, en nous plaçant dans une tradition qui remonte au moins à la dynastie Ming (Chine, XIVème – XVIIème siècles). Cette approche diffère des processus industriels d'aromatisation de thés de mauvaise qualité avec des produits de synthèse.*

### Lapsang Souchong supérieur

10 €

Le plus classique des thés noirs fumés, inventé par accident. Celui-ci est fumé délibérément et naturellement au bois d'épicéa.

### Tarry Souchong crocodile

10 €

Thé noir taïwanais intense fumé au bois d'épicéa.

### Kaneroku

10 €

Thé noir japonais fumé au baril de whisky. Notes boisées très gourmandes.

### Grand Earl Grey

10 €

Élégant Keemun parfumé à la bergamote fraîche, incontournable au tea-time.

### Thé noir au litchi

10 €

Thé du Guangdong parfumé à l'huile essentielle de litchi.

### À Madame la Rose

10 €

Blend de thés indiens parsemés de boutons de roses d'Iran et de pétales. Un parfum délicat et discret de rose poudrée.

### Gui Hua

10 €

Thé vert de l'Anhui parfumé à l'osmanthus (sorte de laurier) qui offre des notes légèrement abricotées.

### Chai Garam Assam

10 €

Mélange classique et heureux d'épices et d'Assam, pour des arômes variés, puissants et corsés.

### **Thé vert jasmin**

10 €

Thé de l'Anhui parfumé à l'arôme naturel de jasmin, réconfortant, apaisant.

### **Jasmin de Bali**

10 €

Mélange de feuilles de thé vert et de plantes balinésiennes, pour une tasse douce et sucrée, allant presque jusqu'au biscuit.

### **Perles de jasmin**

10 €

Perles de thé vert au parfum naturel de jasmin.

### **Montagne noire**

10 €

Thé blanc parfumé naturellement aux bourgeons de sapin, rose, pomme, baies de genièvre, cynorhodon. Fleuri, avec une légère et agréable astringence.

### **Douceur du Marquis**

10 €

Thé vert sencha chinois parfumé délicatement aux morceaux d'oranges et citron séchés. Des notes gourmandes idéales pour un afternoon tea légèrement vitaminé.

## Collection d'infusions sans-thé

*La France n'étant pas le seul pays de l'infusion, nous vous en proposons un choix cosmopolite aux bienfaits variés*

- L'Auvergne : Camomille** 10 €  
Idéale pour se détendre l'après-midi et le soir. Parfum puissant.
- L'Afrique du Sud : Honeybush** 10 €  
Notes miellées, presque sucrées pour cette infusion cousine du rooïbos.
- L'Afrique du Sud : Rooïbos** 10 €  
Version totalement naturelle de ce classique doux.
- Le Brésil : Lapacho** 10 €  
Écorce d'arbre produisant une infusion aux notes de cacao amer, texture très légère.
- Maussane-les-Alpilles : Tilleul** 10 €  
Justement traditionnelle : relaxante et aromatique.
- Milly-la-Forêt : Menthe poivrée** 10 €  
Sans doute la plus belle menthe poivrée d'Europe. À la fois douce, tonique et rafraichissante.
- La Grèce : Sidéritis « le thé des Montagnes »** 10 €  
Infusion aux notes entre sauge et verveine en provenance du Mont Olympe, réputée comme panacée.
- L'Inde : Feuilles de laurier indien, dit « arbre à cannelle »** 10 €  
Offre des notes de cannelle et de poivre doux. Riche en huiles essentielles.
- Le Japon : Sobacha** 10 €  
Infusion traditionnelle aux graines de sarrasin, au goût généreux de noisette.



## **Dans vos assiettes**

*Une entente cordiale, simple et gourmande entre l'Angleterre et le sixième arrondissement. Consultez notre ardoise pour voir quelles sont nos propositions du jour parmi les classiques ci-dessous.*

### **POUR LE GOÛTER**

*Scones maison dans la tradition du Devonshire,  
servis avec clotted cream et marmelade maison*

*7 € pièce, 10 € la paire*

*Cake au citron / crumble aux fruits /  
bread and butter pudding / bakewell tart*

*7 € la part*

### **POUR LE DEJEUNER**

*Tarte salée aux légumes du jour, servie avec salade*

*12 € la part*

*Le traditionnel sandwich au concombre*

*10 € les deux triangles*

### **POUR LE DIMANCHE - BRUNCH**

*L'assiette salée avec œufs brouillés, saucisse, fromage frais ciboulette,  
et, au choix, pommes de terre sautées, zaatar et tomates fraîches  
ou baked beans, suivie d'un dessert.*

*Une théière par personne au choix parmi les thés à 10€ sur la carte,  
ainsi qu'un jus de pommes.*

*Formule complète 29€50/personne*

## **à la vente**

### thé en vrac

toutes les références de la carte

### accessoires à thé

notre sélection parmi les ustensiles classiques de l'Asie  
et de l'Europe, des jarres à thé au tea cosy,  
avec toutes les variétés de théières

### vaisselle britannique

hétéroclite, mais souvent monarchiste

### sélection affinitaire

livres, magazines, miels ou encore chocolats

## **nouveau-thés et amis-thé**

**Vous aimez les images, les merveilleuses images ?**

**Nous aussi.**

**instagram/the.ritoires**

**Vous souhaitez avoir de nos nouvelles ?**

**Nous souhaitons vous en donner.**

**Inscription newsletter sur [www.theritoires.com](http://www.theritoires.com)**

**Vous avez des amis ? Nous aussi !**

**Ancienne abbaye : Saint-Martin-du-Boug, Avallon**

**Lavande : Terre Ugo, Aix-en-Provence**

**Magazine : Eighty Degrees, Regain**

**Musées : Rosa Bonheur (Thomery), Jean Cocteau (Menton)**

**Poteries : Manon Clouzeau, Jérôme « Jé le Potier » Roussel**

