HOTEL DES IRIS

*** Auvers sur Oise ***

Salon de thé - Glacier

Pause Salé

-Boutique souvenir:
Cadeaux, Cartes postales,
Souvenir Vincent Van Gogh
Produits locaux,
Thé en vrac ou boite,
Bon cadeau

Les thés

THÉS NOIRS 4.80€

- Nunshen

EARL GREY
Thé noir de Chine parfumé à l'huile de Bergamote
Floral & Équilibré

YUNNAN FOP
Thé noir de Chine non parfumé
Délicat & Fruité

DOUCEUR DES ÎLES
Thé noir de Chine aromatisé aux morceaux de noix de coco, vanille, mangue, framboise et pétales de rose
Exotique & Fruité

PARADIS
Thé noir de Chine aromatisé aux morceaux de vanille, fraises, fruits exotiques, fleurs de soucis et fleurs de bleuets
Complexe & Gourmand

ENGLISH BREAKFAST
Thé noir d'Inde et de Ceylan non aromatisé
Robuste & Vif

VENT D'AUTOMNE
Thé noir fumé au notes d'orange et de vanille
Réconfortant & Épicé

MASALA CHAI
Thé noir aux notes épicées de gingembre
Cardamome & Poivre noir

SUNDARA GIRA
Thé noir puissant aux notes de vanille et de fruits compotés
Puissant & Fruité

- Kusmi Tea

EARL GREY INTENSE BIO
Thé noir aromatisé à la bergamote avec des écorces de citron
Intense & Parfumé

Anastasia Bio
Thé noir à la bergamote et au citron, aromatisé fleur d'oranger
naturel & délicat

THAÏ OF THE TIGER
Thé noir d'Inde aux épices et arômes naturels
Puissant & Épicé

EARL GREY BLEU BLANC ROUGE
Thé noir aromatisé à la bergamote avec des morceaux de fruits et des pétales de bleuet
Élégant & Puissant

KASHMIR TCHAI
Thé noir aromatisé aux épices d'anis vert, cardamome, cannelle, gingembre, clou de girofle et laurier
Epicé & Intense

Les thés

THÉS VERTS 4.80€

- Nunshen

VALLÉE DU NIL
Thé vert de Chine aromatisé au jasmin à la rose bergamote et fruits exotiques
Complexe & Nuancé

SENCHA FUKUJYU
Thé vert du Japon non aromatisé
Iodé & Frai

TOUAREG
Thé vert de Chine gunpowder aromatisé à la menthe nanah marocaine
Franc & Onctueux

LOTUS
Thé bleu-vert de Chine aromatisé aux fleurs de lotus
Vifs & Rafraîchissant

GREEN PASSION
Thé vert régénérant aux notes intenses de fruits de la passion
Intense & Régénérant

- Kusmi Tea

DETOX BIO
Thé vert au mélange de plantes aromatisé maté et citron
Frais & Fruité

VERT ROSE BIO
thé vert saveur rose
Fleuri & Nuancé

THÉ VERT À LA MENTHE BIO
Thé vert à la menthe bio à l'arôme naturel de rose
Audacieux

VERT ST-PÉTERSBOURG
Thé vert à la bergamote aromatisé aux fruits rouges et caramel
Gourmand & Acidulé

GIMGEMBRE - CITRON
Thé vert rafraichissant au goût subtil du gimgembre et de citron
Acidulé & Épicé

ROOIBOS 4.80€

- Nunshen

PEACH ROOIBOS
Aromatisé aux morceaux de pêches et nectarines
Étouffée & Velouté

VANILLE BOURBON
Aromatisé à la vanille de Madagascar
Généreux & Velouté

CARAMEL
Aromatisé au caramel
Caramélisé & Doux

THÉS BLANCS 4.80€

. Kusmi Tea

WHITE BELLINI BIO
Thé blanc aromatisé pêche-abricot
Délicat & Fruité

TROPICAL WHITE BIO
Thé blanc saveur mangue passion
Captivant & Subtil

Les thés

THÉS D'EXCEPTION 6.10€

- Nunshen

JASMIN PHOENIX PEARLS
Thé blanc de Chine roulé à la main aromatiséaux essences de jasmin
Note de jasmin

MACHU PICCHU
Thé Oolong de Chine séché dans la vapeur de lait agrémenté de morceaux de cannelle et amandes chips de noix de coco et riz soufflé
Complexe & Doux

KANGCHENJUNGA
Thé noir de Chine aromatisé à la bergamote, vanille, rose, jasmin et aux fruits exotiques
Bouquet & Gouleyant

THE OOLONG FINEST
Thé Oolong Taiwanais semi fermé (non aromatisé)
Céréale & Long

THÉS MATCHA

Le Thé le plus riche en anti-oxydant. Poudre trés fine de feuilles de thé, qui, battue dans de l'eau chaude lui donne une saveur unique et végétale.

BLUE MATCHA **6€**
Pétales moulus de fleurs des arbustes de Pois-Papillon naturelles et sans théine
Relaxant

RICE POPCORN MATCHA **6€**
Thé japonais exotique aux riz soufflé et grillé
Homogène & Onctueux

CEREMONIAL GRADE MATCHA **8€**
Matcha traditionnel de thé vert Japonais, ultra haute qualité
Doux & Riche

Infusions & Tisanes

• Nunshen 4.80€

CINQ MONDES
Mélange de menthe, écorces de cacao, feuilles de fraisiers, hibiscus, aspérules et verveine
Généreux & Mentholé

HAWAÏ COCKTAIL
Écorces de cynorhodon, citron, raisins, morceaux d'ananas, papaye, mangue
Généreux & Agrume boisé

PINA COLADA
Infusion de fruit
Délicieux & Fruité

VERGER DES MINGS
Infusion de fruits au cassis, cerises et framboises
Bouquet & Gouleyant

• Kusmi Tea 4.80€

HAPPY MIND
mélange de plantes, épices et pomme saveur fruit du dragon et citron
gouleyant & pointe de citronelle

BE COOL BIO
mélange de plantes, menthe poivré, verveine et réglisse
généreux et mentholé

GLOGG
Mélange aromatisé d'épices, de fruit et hibiscus
Epicé & fruité

Boissons chaudes

LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO MASSAYA BIO	2.40€
CAPPUCCINO	3.80€
CAFÉ AU LAIT	2.90€
LATTE MACCHIATO	4.80€
MACCHIATO CARAMEL	4.90€
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	2.40€

CHOCOLAT CHAUD MAISON

RECETTE À L'ANCIENNE	5.40€
CHOCOLAT VIENNOIS Avec chantilly maison	5.80€
CHOCOLAT CHAUD GOURMAND Accompagné de mini guimauve	5.80€
VELOUTÉ DE CHOCOLAT À la vanille de madagascar	5.80€

Boissons fraiches

THÉ GLACÉ MAISON DU MOMENT 4.80€

JUS DE FRUITS FRAIS ET NECTAR ARTISANAL "CHARLES PAPILLON" (33CL) 5.20€
Jus de tomate, d'orange et de pomme.
Nectar de pêche de vigne, de framboise, d'abricot et de poire

SODA ET JUS AU CHOIX (25cl) 3.80€
Coca-cola, Coca-cola zéro, Ice-tea, limonade (25cl), limonade du Vexin (33cl), Perrier, tonic, La French
Jus de cramberry, jus d'orange, jus de pomme, jus d'ananas Pampryl

LES SIROPS AU CHOIX 3€
Grenadine, menthe, fraise, framboise, citron, coco, pêche-abricot, hibiscus

LES EAUX AU CHOIX

Evian 50cl	3.20€
Evian 1L	4.20€
San Pellegrino 50cl	4.20€
San Pellegrino 1L	5.20€

BOISSON FRAÎCHE ALCOOLISÉE AU CHOIX 5.20€
Cidre doux et brut 33cl, bière Heineken, bière du Vexin blonde, brune ou ambrée

Champagne Moet & Chandon (25cl) 25€

La Pause Gourmande

FORMULE PETIT DÉJEUNER 9.20€
1 Boisson chaude,
1croissant ou 2 tartines de baguette, beurre et confiture,
jus de fruits Pampryl ou jus orange bio
(Servi jusqu'à 11h)

FORMULE Brunch PETIT DÉJEUNER 16€
Boisson chaude à volonté,
Viennoiserie et Tartine de baguette,
Beurre et confiture
Patisserie maison,
Oeuf sur le plat ou Oeuf brouillé, Bacon
Miel du vexin, Yaourt,
Fruits frais et Fruits sec
Jus orange bio
(Servi jusqu'à 11h)

PÂTISSERIE MAISON : 3.90€

- Gateau du moment
- 3 Madeleines
- Cake chocolat blanc framboise
- Fondant au chocolat
- Cake aux marrons sans Gluten
- Cake aux citron, graine de Chia

Croissant ou Pain au Chocolat 2.20€

GAUFRE AU SUCRE 5.40€
GAUFRE PÂTE À TARTINER 5.80€
(Supplément chantilly 1,00€)

PAUSE SALÉE :

CROQUE MONSIEUR , salade verte 12€

CROQUE MADAME , salade verte 14€
QUICHE DU MOMENT, salade verte 12€

-Découvrez notre gamme de bocaux de qualité

Identifiant wifi : HOTEL-IRIS
Wifi code : WIFI95430

Produit en France par Val de Luce, Maître-Artisan en Picardie

- Des plats cuisinés de qualité haut de gamme, créés par Val de Luce, Maison fondée en 1981.
- Une fabrication artisanale, des plats en bocaux sans colorant ni conservateur ajoutés.
- Qualité gustative et sanitaire : recettes du terroir par Philippe Boucquez Maître Artisan et le Chef partenaire Michel Grobon (ancien Chef à la Maison Blanche).

Découvrez notre gamme de bocaux de qualité

Nos entrées:

Terrine de la Mer au Saumon (90g) 9,50€
Légère en consistance et en goût, saumon et colin dans une recette toute de fraîcheur.

Terrine de Campagne au Piment d'Espelette (90g) 9,50€
La délicieuse recette du Déjeuner du Paysan... relevée par le Piment d'Espelette, une terrine qui chatouille

Gaspacho Andalou (180g) 9,50€
Une soupe froide traditionnelle andalouse, à base de tomates, poivrons et oignons, à déguster en entrée ou en cocktail.

Foie Gras (50g) 16€
Le must de la gastronomie française, avec tout le savoir-faire artisanal de la Maison Val de Luce.

Rillettes pur Canard (90g) 9,50€
Des rillettes de Canard, sans porc, simplement et légèrement assaisonnées de thym, laurier, sel et poivre,

Nos Plats:

Boeuf Bourguignon et ses Grenailles de Pompadour (380g) 16€
Un grand classique de la gastronomie en Bourgogne, viande de bœuf sauce au vin rouge et petites pommes de terre grenailles

Dahi de Lentilles Corail et Graines de Courges (380g) 16€
Recette végétale inspirée de la cuisine traditionnelle indienne grâce à son mélange de lentilles corail, graine de courges et lait de coco.

Curry de Volaille et son panaché de Céréales (380g) 16€
L'alliance parfaite de la dinde à la sauce curry-lait de coco, associée à un mélange de céréales.

Pavé de Saumon et sa crème de Pommes de Terre (380g) 18€

Salade Niçoise Thon, petits légumes & Anchois (350g) 16€

Gnocchis façon provençale à l'ail des Ours (380g) 16€
Gnocchis et la douceur de la tomate séchée à la puissance de l'ail des ours et du piment de cayenne.

Parmentier de canard confit (350g) 16€
Lit de purée de Ratte du Touquet, l'élégance et la saveur de l'émincé de canard, cuisiné avec oignons et persil

Nos Desserts

Moelleux au chocolat	6,50€
Crème vanille	6,50€
Baba au Rhum	6,50€
Crumble aux pommes	6,50€

Supplément Vin

Bordeau AOC de Goélane 25 cl	7€
Chardonnay 25cl.	7€

Produit en France par Val de Luce, Maître-Artisan en Picardie

- Des plats cuisinés de qualité haut de gamme, créés par Val de Luce, Maison fondée en 1981.
- Une fabrication artisanale, des plats en bocaux sans colorant ni conservateur ajoutés.
- Qualité gustative et sanitaire : recettes du terroir par Philippe Boucquez Maître Artisan et le Chef partenaire Michel Grobon (ancien Chef à la Maison Blanche).

Découvrez notre gamme de bocaux de qualité à réchauffer sur place (4min au micro-ondes)

Nos entrées:

Terrine de la Mer au Saumon (90g) 9,50€
Légère en consistance et en goût, saumon et colin dans une recette toute de fraîcheur.

Terrine de Campagne au Piment d'Espelette (90g) 9,50€
La délicieuse recette du Déjeuner du Paysan... relevée par le Piment d'Espelette, une terrine qui chatouille

Gaspacho Andalou (180g) 9,50€
Une soupe froide traditionnelle andalouse, à base de tomates, poivrons et oignons, à déguster en entrée ou en cocktail.

Foie Gras (50g) 16€
Le must de la gastronomie française, avec tout le savoir-faire artisanal de la Maison Val de Luce.

Rillettes pur Canard (90g) 9,50€
Des rillettes de Canard, sans porc, simplement et légèrement assaisonnées de thym, laurier, sel et poivre,

Nos Plats:

Boeuf Bourguignon et ses Grenailles de Pompadour (380g) 16€
Un grand classique de la gastronomie en Bourgogne, viande de bœuf sauce au vin rouge et petites pommes de terre grenailles

Dahi de Lentilles Corail et Graines de Courges (380g) 16€
Recette végétale inspirée de la cuisine traditionnelle indienne grâce à son mélange de lentilles corail, graine de courges et lait de coco.

Curry de Volaille et son panaché de Céréales (380g) 16€
L'alliance parfaite de la dinde à la sauce curry-lait de coco, associée à un mélange de céréales.

Pavé de Saumon et sa crème de Pommes de Terre (380g) 18€

Salade Niçoise Thon, petits légumes & Anchois (350g) 16€

Gnocchis façon provençale à l'ail des Ours (380g) 16€
Gnocchis et la douceur de la tomate séchée à la puissance de l'ail des ours et du piment de cayenne.

Parmentier de canard confit (350g) 16€
Lit de purée de Ratte du Touquet, l'élégance et la saveur de l'émincé de canard, cuisiné avec oignons et persil

Nos Desserts

Moelleux au chocolat	6,50€
Crème vanille	6,50€
Baba au Rhum	6,50€
Crumble aux pommes	6,50€

Supplément Vin

Bordeau AOC de Goélane 25 cl	7€
Chardonnay 25cl.	7€